



TARTELETTES AU CITRON

Für 8 Stück

Tarteletteförmchen von 10 cm ø

Zutaten:

Für den Teig;
250 gr Mehl
70 gr Puderzucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone
150 gr Margarine (nicht zimmerwarm)
2 Eigelbe
2 EL kaltes Wasser
Für die Füllung;
2 Zitronen, abgeriebene Schale
Saft von 2 Zitronen (ergibt ca.1.5 dl)
4 Eier
1 dl Rahm
1 EL Maizena
Für die Meringuetüpfchen;
2 Eiweiss
50 gr Zucker
Ausserdem;
Backerbsen zum Blindbacken
Pfefferminz zur Deco

Zubereitung:

In einer Schüssel das Mehl, den Zucker, das Salz und die abgeriebene Zitrone geben. Nun die kalte Margarine in Stücken zugeben und mit den Händen zu einem Mürbeteig verreiben. Das Wasser und die Eigelbe zugeben und rasch zu einem Teig zusammen fügen. Der Teig zwischen zwei Backfolien auswallen und in die bebutterten Förmchen geben. Im Kühlschrank 30 min ruhen lassen. Nun den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Über den Teig eine zugeschnittene Backfolie legen und die Backerbsen hineingeben. Im Ofen 15 min backen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten, dazu alle Zutaten in eine Schüssel geben und verquirlen. Die Tartelettes aus dem Ofen nehmen, die Folie mit den Backerbsen entfernen und der Boden mit Eiweiss bestreichen, darauf die Füllung giessen. Im Ofen 20 min backen. Nun das Eiweiss steif schlagen, den Zucker zugeben, weiterschlagen bis es glänzt. In ein Spritzsack mit Tülle geben und Punkte aufspritzen. Die Tartelettes nochmals 5 min überbacken, auskühlen lassen und mit dem Pfefferminz schön anrichten.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Belinda K.

Eat, letters and deco

