



Infos

Sommergericht

 Mittel

Zubereitung

1. Für den Mürbteig in einer großen Schüssel **alle trockenen Zutaten vermengen**. Die möglichst **kalte Butter** mit Hilfe einer Käsereibei o.Ä. grob reiben, zum Mehl hinzugeben und **leicht verbröseln**. Das **Ei** hinzufügen und **alles rasch zu einem Teig verkneten**. Hier zählt Schnelligkeit, um die Butter möglichst wenig zu erwärmen. Den **Teigball in Frischhaltefolie wickeln**, flach drücken und **im Kühlschrank für zumindest 40 Minuten durchkühlen** lassen. Optional für ca. 15 Minuten im Gefrierschrank lagern.
2. Nun den **Lemon Curd zubereiten**. Dafür **Eier, Eigelb, Zucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft** in einem mittelgroßen Topf **miteinander verquirlen**. Die **Mischung**

Zutaten

Mürbteig:

- 150g glattes Weizenmehl
- 100g kalte Butter
- 50g Feinkristallzucker
- 1 Ei (M)
- Prise Salz

Lemon Curd:

- 3 Eier
- 3 Eigelb
- 200g Feinkristallzucker
- 150ml Zitronensaft
- Abrieb einer Bio-Zitrone

bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich die Zuckerkristalle größtenteils aufgelöst haben. Die Butter währenddessen in kleine Stücke schneiden und beiseite stellen.

3. Nun die Hitze reduzieren und **nach und nach je ein Stück Butter** in die Mischung einrühren. **Dabei darauf achten, dass die Masse nur bei niedriger Temperatur köchelt und ständig gerührt wird**, damit das enthaltene Ei nicht stockt. Sobald die gesamte Butter eingearbeitet ist, für ca. 8–10 Minuten weiter köcheln lassen und immer wieder rühren. **Nach und nach dickt die Masse merklich ein**. Mit einem hölzernen Kochlöffel testen, ob der Lemon Curd die richtige Konsistenz erreicht hat. Dazu den Löffel in die Masse eintauchen und auf der Rückseite des Kochlöffels mit dem Finger eine Linie ziehen. Bleibt diese Linie bestehen – zerläuft also nicht – ist der Curd fertig.
4. Die Masse **durch ein feinmaschiges Sieb passieren**, in ein Gefäß füllen und ebenfalls **kalt stellen**.
5. Für die Baisers den **Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen**. In einer vollkommen sauberen Schüssel mit Hilfe einer Küchenmaschine das **Eiweiß leicht schaumig schlagen**.
6. Nun die **Geschwindigkeit des Mixers erhöhen** und **nach und nach den Staubzucker hinzugeben**, bis sich eine seidig glänzende Masse bildet. Für **4–6 Minuten bei hoher Geschwindigkeit schlagen** und zwischendurch testen, ob die Masse ihre Form behält. Dabei auch gleich den sogenannten „Finger-Test“ machen. Dazu ein wenig der Masse zwischen Daumen und Zeigefinger verreiben, um festzustellen, ob sie vollkommen glatt ist, oder noch Zuckerpartikel zu spüren sind. Solange mixen, bis sich die Masse schön seidig anfühlt.
7. Mit Hilfe eines Spritzbeutels (alternativ die Spitze eines Gefrierbeutels abschneiden) **kleine Tropfen** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech **dressieren**. Je nach Größe, **ca. 10–12 Minuten bei 120 Grad im Ofen backen**. Um zu testen, ob sie die

- 150g Butter

Baiser:

- 60g Eiweiß (entspricht ca. 1–2 Eiern, je nach Größe)
- 120 g Staubzucker

Außerdem:

- Spritzbeutel + Tülle
- Nudelholz
- Tarte-Form

perfekte Konsistenz haben (innen fluffig und gleichzeitig cremig, außen knusprig), ein Baiser vom Backpapier heben und mit dem Finger leicht gegen den Boden klopfen. Wenn dieser fest ist, können die Baisers aus dem Ofen.

8. Nun die **Tarte blind (ohne Füllung) backen**. Den Backofen **auf 160 Grad Heißluft vorheizen** und eine **Backform mit ca. 20 cm Durchmesser vorbereiten**. Den **Teig 0,5 cm dick ausrollen** und in die Form einpassen. Den **Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen**. Für ca. **10–12 Minuten backen**, bis die Tarte leicht Farbe angenommen hat.
9. Tarte **auskühlen lassen**, den **Lemon Curd gleichmäßig darauf verteilen** und erneut für **20–30 Minuten kalt stellen**.
10. Nun mit Baisers **dekorierten und servieren**.

Quellenangabe

Ein Rezept von Mara Hohla