

Zitronen Tarte | Rhabarber | Erdbeere | Holunder



Zutaten

Mürbeteig Boden

130 g	Butter
90 g	Puderzucker
30 g	Mandel (gemahlen)
240 g	Mehl
1	Ei
2 Prise	Salz

Zitronen Creme

375 ml	Zitronensaft
375 g	Zucker
450 g	Eier
450 g	Butter
2-3	Abrieb Zitrone
4-5 Blatt	Gelatine

Rhabarber-Erdbeeren

300 g	Rhabarber
300 g	Erdbeeren
50 g	Zucker
1	Vanilleschote
2 El	Holundersirup

Anleitung

Mürbeteig Boden

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, dann mit den Händen oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten.
2. In Klarsichtfolie einpacken und ca. 30 Minuten kühlstellen.
3. Die Form mit Backpapier auslegen oder vollständig einfetten. Ofen auf 180°C vorheizen.
4. Den Teig zwischen zwei Backpapier-Blättern auf einer Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ausrollen (ca. 29 cm ø) und zurück in die Form legen, dabei einen 2-3 cm hohen Rand formen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und in den Ofen schieben.

Zitronen Creme

1. Zitronensaft, Zucker, Abrieb und Eier heiß über ein Wasserbad aufschlagen bis die Masse bindet.
2. Gelatine dazu geben, nach und nach kalte Butterwürfel einrühren.
3. Sofort auf den gebackenen Tarte Boden gießen und in den Kühlschrank stellen.

Rhabarber-Erdbeeren

1. Rhabarber rüsten und in 1 cm breite Stücke schneiden.
2. Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen.
3. Rhabarber, Vanilleschote, Mark und Zucker in eine Pfanne geben und mischen.
4. Bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren aufkochen. Ca. 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen, bis das Kompott weich ist. Herdplatte ausschalten und Kompott abkühlen lassen. Vanilleschote entfernen
5. Erdbeeren vierteln und mit dem Holundersirup unterheben.

