

# Lemon Curd-Tarte

Das Rezept von der Lemon Curd-Tarte bildet eine tolle Kombination aus cremig süß und mild säuerlich. Kalt serviert ist die Tarte schön erfrischend und somit perfekt für den Sommer.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 50 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 2,6 h

**Gesamtzeit:** 3,9 h



## Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Brösel (für die Form)
1 Stk.	Backpapier (zum Blindbacken)
1 kg	Hülsenfrüchte (zum Blindbacken)

## Für den Teig

200 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
90 g	<a href="#">Butter</a> (kalt)
75 g	<a href="#">Zucker</a>

## Für die Creme

200 ml	Frischen Zitronensaft (+ Abrieb)
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
175 g	<a href="#">Zucker</a>
1 TL	Speisestärke (leicht gehäuft)
150 g	<a href="#">Butter</a>

## Für die Dekoration

--

100 ml [Schlagobers](#)

## Zubereitung

1. Für die **Lemon Curd-Tarte** das Mehl, das Backpulver, das Ei, das Salz, die Butter in Stücken und den Zucker in eine Schüssel geben.
2. Dann die Zutaten erst mit einem Handrührgerät und anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
3. Diesen in etwas Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit eine 28cm Tarte Form oder eine Obstbodenform dünn ausfetten und mit Bröseln ausstreuen.
5. Danach schon mal die Zitronenschale von den Zitronen abreiben und den Saft auspressen.
6. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als Formgröße ausrollen. Sollte der Teig noch zu stark kleben, ruhig noch etwas mehr Mehl verwenden.
7. Jetzt den Teig vorsichtig in der Form auslegen, leicht andrücken und die überstehenden Ränder mit einem scharfen Messer abschneiden. Sollte der Teig reißen oder ähnliches, kann man diesen mit ein paar Teigresten wieder zusammenflicken.
8. Danach den Teigboden mit einer Gabel mehrmals und gleichmäßig einstechen.
9. Als nächstes wird der Teig blind gebacken. Dazu erst mal den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Dann den Teig in der Form mit etwas Backpapier auslegen und mit den trocknen Hülsenfrüchten beschweren. Anschließend die Form in den Ofen geben und

ca. 30 Minuten backen. Der Boden sollte hinterher ganz auskühlen.

10. In der Zwischenzeit das Lemon Curd zubereiten. Dazu den Zitronensaft + Abrieb, die Eier, den Zucker und die Stärke in einen Topf geben und am besten mit dem Handrührgerät gründlich durchrühren.
11. Dann den Topf auf den Herd stellen, unter Rühren auf mittlerer Stufe erhitzen (nicht kochen) und ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis die Masse angedickt ist.
12. Nun den Topf vom Herd nehmen und die Masse durch ein Sieb streichen.
13. Jetzt die Creme mit ein Stück Klarsichtfolie direkt auf der Oberfläche abdecken und ca. 5 Minuten abkühlen lassen.
14. Als nächstes die Butter in Stücken nach und nach hinzufügen und gründlich unterrühren.
15. Danach die Creme auf dem Boden verteilen, glattstreichen, abkühlen lassen und dann für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
16. Für die Dekoration das Schlagobers mit einem Handrührgerät steif schlagen und hinterher mit Hilfe eines Spritzbeutels Tupfen auf der Tarte dressieren.

## **Tipp**

Die Lemon Curd-Tarte kann man zusätzlich mit ein paar frischen Früchten dekorieren.