

Zitronen-Walnusstarte

Bei dem Rezept von der Zitronen-Walnusstarte kommen Walnuss-Fans voll auf ihr Kosten. In Kombination mit dem Geschmack der Zitrone, ist diese Tarte etwas besonderes.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

Für den Boden

175 g	Butterkekse
120 g	Butter (geschmolzen)
125 g	Walnüsse

Für den Belag

3 Stk.	Eier
225 g	Zucker
3 Stk.	Zitronen (davon den Saft)
45 g	Mehl

Zur Dekoration

Nach Belieben	Staubzucker
Nach Belieben	Walnüsse

Zubereitung

1. Für die **Zitronen-Walnusstarte** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ring einfetten.
2. Nun die Kekse und die Walnüsse in eine Schüssel geben und zerstampfen/zerbröseln.

3. Dann die geschmolzene Butter hinzufügen und alles gut vermengen. Die Masse anschließend in die Form geben, andrücken und unbedingt in den Kühlschrank stellen.
4. Jetzt den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und die Eier mit dem Zucker ein paar Minuten schaumig schlagen.
5. Als nächstes den Zitronensaft und das Mehl (durch ein Sieb) hinzufügen, und die Masse danach in die Form gießen. Der Kuchen sollten nun ca. 25 Minuten backen.
6. Die Tarte auskühlen lassen, in den Kühlschrank stellen und erst vor dem Verzehr mit Staubzucker und Walnüssen dekorieren.

Tipp

Sollte die Zitronen-Walnutstorte beim Backen zu dunkel werden, kann man diese mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken.