# Zitronentarte

Saftig, frisch und unwiderstehlich: Rezept für Zitronentarte, verfeinert mit Limoncello.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 160 g | Zucker |
| 150 g | Butter |
| 150 g | Mehl |
| 3 Stk. | Eier |
| 1 Stk. | Eidotter |
| 2 Stk. | Zitronen (den Saft und die Schale) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Schuss | Limoncello ((Zitronenlikör)) |

## Zubereitung

1. Für die **Zitronentarte** zuerst den Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend einen Knetteig zubereiten aus Butter, Zucker, Mehl, Salz sowie Ei. So lange kneten, bis der Teig durchgängig glatt ist. Die Tarte-Form ausbuttern, den Teig darin auslegen, mehrfach mit einer Gabel anstechen. Etwa eine halbe Stunde lang backen.

2. In der Zwischenzeit die Zitronenmasse zubereiten: In einem Topf Eigelb und ganze Eier mit Zucker verrühren, anschließend erhitzen. Den Limoncello, die Zitronenschalen und den Saft untermischen. Topf vom Herd ziehen. In einem weiteren Topf Butter zerlassen und unter die Zitronenmasse mischen. Gründlich verrühren. Wenn die Masse zu flüssig ist, erneut erhitzen, bis sie zäh wird.

3. Nach der Backzeit den Teigboden herausnehmen, die Zitronenmasse gleichmäßig darauf verteilen und eine weitere halbe Stunde backen lassen. Die Tarte ist fertig, sobald sie goldbraun anläuft.

## Tipp

Die Zitronentarte kann man pur oder mit Schlagobers servieren.