

Beate's Zitrontarte

Mürbeteig:

1. alle Zutaten zu einem Teig verkneten und 12 Min. bei 180°C (Umluft) verbacken.

Baiser:

2. Eiweiße und Zucker steif schlagen – zur Seite stellen

Zitronenfüllung:

3. Zitronensaft, 80g Zucker, 1EL Emmermehl und Butter in Topf erwärmen (nicht kochen) und abkühlen lassen.

4. 1 Ei & 3 Eigelbe mit 50g Zucker schaumig rühren

5. Eimasse in Zitronenmasse einrühren

6. Joghurt und 2 EL von Baisermasse unterrühren

7. Zitronenmasse auf den Mürbeteig streichen – Baisermasse darüber verteilen

8. bei 180°C 30 Minuten backen

Zutaten:

Mürbeteig:

250g	Emmermehl hell
150g	Butter
1 EL	Zucker
1/2 TL Salz	
2 EL	Wasser

Baiser:

3	Eiweiß
100g	Zucker

Zitronenmasse:

4	Zitronen (gepresst)
80+50g	Zucker
1 EL	Emmermehl hell
100g	Butter
1	Ei
3	Eigelb

