

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4 Personen)

### ZITRONEN TARTELETTES MIT BAISER HAUBE / ZITRONEN TARTE

#### Zutaten:

1 Pack	Mürbeteig oder
250 g	Mehl
100 g	Zucker
1 TL	Salz
150 g	Butter, in Stücke kalt!

#### Füllung:

2DL	Wasser
1 DL	Zitronensaft
4 frische	Eigelb
40 g	Butter
1 Prise	Salz
4EL	Maizena

#### Baiser/Meringue:

3 frische	Eiweiss
1 Prise	Salz
150 g	Zucker
½ TL	Essig oder Apfelessig

---

## ZUBEREITUNG

Für den Mübeteig – Mehl, Zucker, Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücken begeben und von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben und rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen – nicht kneten. Flach drücken und zugedeckt in Folie ca. 30 Min. kalt stellen. Einen Teil des Teigs auswallen und Rondellen ausstechen. Für den Rand – lange Streifen schneiden und zöpfeln. Auf die Rondellen geben und so den Rand formen. Mit einer Gabel dicht einstechen. Mit Hülsenfrüchten bedecken und im Ofen bei 170-180° C ca. 15 Min. blindbacken. Auskühlen lassen.

Für die Zitronencreme – alle Zutaten bis auf Salz mit dem Schwingbesen verrühren und unter ständigem Rühren und zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne vom Herd nehmen und ca. 2-3 Min. weiterrühren. Creme absieben und mit einer Folie dicht bedeckt ca. 30 Min. abkühlen lassen. Sobald die Creme abgekühlt ist, auf die Tartelettes geben und entweder nochmals ca. 15 Minuten im Backofen backen \*mit der Meringue – oder wenn die Masse dick genug ist, können Sie auch diese ungebacken einfüllen.

Die Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, die Hälfte des Zuckers begeben und weiterschlagen. Restlichen Zucker und Essig begeben und weiterschlagen bis der Eischnee glänzt und sehr steif ist.

Creme und Eischnee auf der Tarte verteilen – entweder mit einem Löffel – so freestyle mässig – oder mit einer Tülle – je nach Lust und Laune! Man kann den Eischnee auch mit einem Bunsenbrenner abflammen... Sobald die Creme abgekühlt ist, auf die Tartelettes geben und entweder nochmals ca. 15 Minuten im Backofen backen – oder wenn die Masse dick genug ist, können Sie auch diese ungebacken einfüllen.