



Zutaten

- 100 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1/2 Vanilleschote
- 1 Tarteform (ca. 24 cm)

Backen, Dessert, Kuchen

Zitronentarte mit Baiser

Entdecken Sie unser Rezept für eine köstliche Zitronentarte mit Baiser. Jetzt nachbacken und den süßen Genuss erleben! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird's gemacht:

1. Abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
2. Butter würfeln. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Butter, Puderzucker, Eigelb, Salz, Zitronenschale und Vanille verkneten. Mehl dazugeben, zu einem glatten Teig kneten. Teig ca. 1 Stunde kaltstellen. Backform mit weicher Butter fetten und mit Mehl bestäuben. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Form mit dem Teig auslegen und leicht andrücken. Am Rand glatt abschneiden, Teig mit einer Gabel einstechen. Im Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze 10-15 Minuten blind backen.