

Zitronentartelettes mit Zitronencreme



ZUBEREITUNG:
20 MINUTEN + RUHEZEIT



BACK- KOCHZEIT:
CA. 40 MINUTEN



ZUTATEN:

500 g Mischung für Dinkelkekse
300 g weiche Butter
3 Eigelb
Zitronenschale

Für die Zitronencreme

2 Eier
30 g Butter
150 g Zucker
4 EL Kartoffelstärke (ca. 100 g)
1 EL Dinkelmehl weiß
400 ml Milch
Saft einer halben Zitrone
Zitronenschale von 2 Zitronen

ZUBEREITUNG MÜRBTEIG:

Die Mischung in eine Schüssel geben und die weiche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Eigelb und etwas Zitronenschale in die Mitte geben und gut durchkneten. Den Teig 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

ZUBEREITUNG ZITRONENCREME:

In einer Schüssel die Eier mit dem Zucker aufschlagen. Anschließend Speisestärke, Dinkelmehl und Milch hinzufügen und alles gut verrühren. Zum Schluss die geschmolzene Butter, Zitronensaft und die abgeriebene Schale von 2 Zitronen hinzufügen.



MERANER MÜHLE GMBH
MOLINO MERANO SRL
EINPERSONENGESELLSCHAFT
SOCIETÀ UNIPERSONALE
Industriestraße 7 | Zona Industriale 7
39011 Lana (BZ), Italy
T +39 0473 497 220
F +39 0473 497 238
info@molinomerano.it
www.molinomerano.it

Die Masse bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren eindicken lassen.

Anschließend 2/3 des Mürbeteigs ca. 4mm dick ausrollen in eine gefettete Form legen.

Den Teig mit einer Gabel einstechen und die Zitronencreme darauf verteilen. Den restlichen Teig, der über die Form hängt, entfernen.

Den restlichen Mürbteig dünn ausrollen, mit dem Teigrad Streifen schneiden und die Oberfläche des Kuchens damit verzieren.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180° 40 Minuten backen, bis er leicht gebräunt ist.