



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Toasts à la brandade de morue

Camembert au four

Cassoulet

Tarte aux citrons

Tarte aux citrons

Für 1 Rundblech von 26 bis 28 cm und 5 cm Höhe

TEIG

250 g	Mehl
70 g	Puderrucker
2 Prisen	Meersalz
1 Stk.	Unbehandelte Zitrone
175 g	Butter, kalt
1 Stk.	Ei (gross)

Füllung

5 Stk.	Zitronen
6 Stk.	Eier
250-300 g	Feinster Zucker
1 dl	Rahm

Teig:

Mehl, Puderrucker und Salz mischen, auf die Arbeitsfläche häufen. Zitronenschale fein dazu reiben. Butter in Würfel schneiden, darauf verteilen. Ei trennen (Eiweiss beiseite stellen). Eigelb beifügen, rasch zu einem Teig zusammenfügen. In Klarsichtfolie wickeln, flach drücken, 30 Minuten kalt stellen

Füllung:

Zitronenschale von 2 Zitronen fein abreiben, mit Zucker mischen, reiben bis der Zucker feucht ist und gut riecht. Zitronen auspressen, 2 dl Saft abmessen. Mit Eiern und Rahm zu Zucker geben, verrühre. Zugedeckt kalt stellen.

Formen:

Teig auf bemehlter Backmatte 3 bis 4 mm dick, rund, etwas grösser als die Form auswallen. In die Form und Rundungen drücken. 30 Minuten zugedeckt kalt stellen. Backofen auf 180 Grad vorheizen, grosses Blech in die Mitte schieben.

Blind vorbacken:

Teigboden einstechen, mit einem Backpapierkreis abdecken. Backerbsen mindestens halbhoch darauf streuen. Auf dem heissen Backblech 20 Minuten backen. Herausnehmen, Temperatur auf 150 Grad stellen. Backpapier samt Erbsen entfernen. Heissen Teigboden mit Eiweiss bestreichen.

Füllen und stocken lassen:

Form aufs heisse Backblech setzen, Masse durch ein Sieb so hoch wie möglich auf den Teigboden giessen. 45 bis 50 Minuten backen, bis die Füllung puddingartig gestockt ist (in der Mitte noch leicht wabbelig). Temperatur ausschalten, Ofentür öffnen. 5 Minuten drin lassen.

Tarte herausnehmen, auskühlen lassen. Dank kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit Puderrucker überstäuben.