



Zitronen-Baiser-Tarteletts

Zutaten

- 250 g Mehl
- 155 g Butter
- 2 Eigelb
- 320 g Zucker
- etwas Salz
- 6 TL Zitronenschale
- 225 ml Zitronensaft
- 2 TL Speisestärke
- 3 Ei(er)
- 2 Eiweiß

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig: Mehl, 4/5 der Buttermenge, Eigelb, Zucker und eine Prise Salz und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem Mürbeteig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kalt stellen.
2. Inzwischen für die Füllung Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und die benötigte Menge Schale abreiben. Zitronensaft auspressen und abmessen. Mit Zucker, Speisestärke und dem Zitronenabrieb in einen kleinen Topf geben. Unter ständigem Rühren erhitzen (nicht kochen) und den Topf dann vom Herd nehmen. In einer Schüssel Eier mit einem Schneebesen schaumig schlagen und unter Rühren zu der Zitronenmasse geben. Den Topf wieder auf den Herd stellen und solange unter Rühren erhitzen bis die Masse eine puddingartige Konsistenz angenommen hat. Abkühlen lassen.
3. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
4. Mürbeteig zwischen Frischhaltefolie ca. 3 mm dünn ausrollen und kreisförmig à 12 cm Durchmesser ausstechen. Tartelett-Förmchen (10 cm Durchmesser) mit jeweils 1/4 TL weicher Butter einfetten. Die Tartelettförmchen mit den Teigkreisen auslegen. Im Backofen 15 Minuten vorbacken. Dann die Zitronenfüllung einfüllen.
5. Für die Baiser Haube: Eiweiß mit etwas Zucker und Salz steif schlagen. In einen Spritzbeutel füllen und tupfenweise auf die Tarteletts spritzen. Im Ofen bei 110°C Ober-/Unterhitze (130°C Umluft) für 15-20 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis die Baiserhaube leicht Farbe bekommt.

Nährwert-Anzeige

 60 Minuten

Kohlenhydrate	65 g
Energie	481 kcal
Fett	20 g
Protein	8 g

⊕ 8 Stück