


# Zitronentarte mit Baiserhaube

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.

**Für die Tarteform (Ø 28 cm):**  
etwas Fett

**Knetteig:**

200 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
75 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)

**Füllung:**

60 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
300 ml Wasser  
200 ml Zitronensaft  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
10 g Butter  
3 Eigelb (Größe M)

**Eiweißmasse:**

3 Eiweiß (Größe M)  
75 g Zucker

## 1 Vorbereiten:

Tarteform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**  
**Heißluft: etwa 160°C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche rund (Ø etwa 32 cm) ausrollen, in die Form legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

Form nach dem Backen auf einen Kuchenrost stellen.

## 3 Füllung:

Gustin und **200 ml Wasser** mit einem Schneebesen verrühren. Übriges Wasser mit Zitronensaft, Zucker und Finesse aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Gustin mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren etwa 1 Min. kochen. Danach Butter unterrühren. Nach und nach 4 EL der Puddingmasse unter die Eigelbe rühren. Anschließend die Eigelbmasse unter den Pudding rühren. Pudding in die Tarteform füllen und etwa 1 Std. kalt stellen.

## 4 Eiweißmasse:

Backofen wieder vorheizen. Eiweiß in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe aufschlagen. Zucker dabei nach und nach einrieseln lassen und Eiweiß sehr steif schlagen. Masse auf dem Pudding verstreichen. Form wieder auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**  
**Heißluft: etwa 160°C**  
**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 10 Min.**

Tarte in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Am besten schmeckt die Tarte mit frisch gepresstem Zitronensaft.
- Die Tarte kann auch in einem Kuchenblech (Ø 30 cm) zubereitet werden.
- Statt die Eiweißmasse zu verstreichen, können Sie diese in einen Einwegspritzenbeutel geben, eine kleine Ecke (Ø 2 cm) abschneiden und in Tupfen aufspritzen.