

Der Kochklub für Kinder

Zitronen-Tarte: So lecker und erfrischend

Diese Zutaten braucht ihr:

Für den Boden

- 125 g Butter
- 250 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 1 EL Wasser
- etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- etwas Butter für die Form

Für die Füllung

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 100 g geschmolzene Butter
- 1 Zitrone



1. Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Eigelb und Wasser in eine Schüssel geben und soweit es geht mit einem Handrührgerät verrühren. Teig anschließend auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen kneten. Mit einem Nudelholz ausrollen. Der Teig sollte am Ende möglichst rund und etwas größer sein als eure Tarteform.

2. Tarteform mit etwas Butter einfetten und den Teig darin auslegen. Den Rand dabei in die Rillen drücken. Den Teigboden dann mehrmals mit der Gabel einstechen und dann für circa 30 Minuten kaltstellen.

3. In der Zwischenzeit Eier und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Den Saft einer Zitrone auspressen und Butter schmelzen. Beides zur Zucker-Ei-Masse in die Schüssel geben und nochmals verrühren.

Tipp: Schmeißt die ausgepresste Zitrone nicht weg. Ihr könnt die Zitronen-Tarte später mit dem Abrieb der Schale garnieren. Das sieht hübsch aus und verleiht der Tarte einen extra-zitronigen Geschmack.

4. Die Füllung zum Schluss in die Form auf den Teig geben und die Zitronen-Tarte im vorgeheizten Ofen **bei 200 °C Umluft für circa 30 Minuten** backen. Besonders hübsch sieht es aus, wenn ihr die Tarte vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestreut und eine Zitronenscheibe als Deko mit auf den Teller legt. Guten Appetit!



Jugendzentrum

TEMPEL

der evangelischen
Friedenskirchengemeinde



Peschmannstr. 2

47228 Duisburg

Tel / Fax 02065 – 62058

ulrikethomas@aufdemwege.de

