



Zitronen Tartelettes

Zutaten (für 10 Tartelettes mit 8 cm Durchmesser)

Mürbteig

250g Mehl
75g Staubzucker
125g weiche Butter
1 Stück Ei
1 Prise Salz

Zitron Royale

3 Eigelb
3 Eier
100g Zitronensaft (frisch gepresst)
150g Obers
150g Zucker



Zubereitung

Mürbteig

Alle Zutaten gleichzeitig verrühren, in eine Frischhaltefolie einpacken und 1 Stunde kühl stellen.

Mürbteig auf 4mm ausrollen und die Tartelette-Formen damit auslegen. Damit der Teig nicht aufgeht, mit Hülsenfrüchten auffüllen (blind backen) und 8 Minuten bei 150° backen.

Zitron Royale

Eier, Eigelb und Zucker zusammen aufschlagen. Obers und Zitronensaft dazugeben und alles verrühren.

Anschließend die Masse in die angebackenen Mürbteig-Tartelettes füllen und 10 Minuten bei 150° backen. Tartelettes abkühlen lassen, dann mit Streusel und Staubzucker ausdekorieren.