


## Zitronen-Tarte mit frischen Erdbeeren

 aktiv 40 Min., gesamt 2:45 Std

 1 Tarte, Ø24 cm



### Für den Boden

---

250 g Weizenmehl, Typ 405

eine Prise Salz

Abrieb von einer Bio-Zitrone

150 g kalte Butter + etwas mehr für die Form

1 Ei, Größe M

80 g Grafschafter Goldsaft

### Für die Füllung

---

3 Eier, Größe M

130 g Grafschafter Goldsaft

100 ml Zitronensaft

100 ml Sahne

1 EL Speisestärke

## Topping

---

300 g Erdbeeren

Zesten von einer Biozitronen

1 TL Puderzucker

ggf. Grafschafter Goldsaft zum Bepinseln

Schale einer Bio-Zitronen

## Zubereitung

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Mehl, Salz und Zitronenabrieb mischen. Butter einarbeiten bis Streusel entstehen. Sollte der Teig noch zu trocken sein, etwas Butter dazu geben und einarbeiten. Ei und Grafschafter Goldsaft dazu geben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.

Tarte-Form fetten. Teig zwischen Klarsichtfolie ausrollen und in die Form geben. Mehrmals mit einer Gabel in den Boden stechen. Mit Backpapier und trockenen Hülsenfrüchte beschweren und 15-20 Minuten blind backen.

Papier mit Hülsenfrüchten entfernen und weitere 5-10 Minuten backen. Hitze im Backofen auf 160 °C reduzieren.

Eier mit Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup verquirlen. Zitronensaft, Sahne und Stärke unterrühren und die Füllung auf den Boden gießen. Bei 160 °C Umluft 30-35 Minuten backen, danach auskühlen lassen.

Erdbeeren in Scheiben schneiden, Blütenförmig auf der Tarte anrichten und mit Puderzucker und Zitronenzesten garnieren.

Tipp: Für extra Glanz die Erdbeeren leicht mit erwärmtem Graftschafter Goldsaft bestreichen.

Und für noch mehr Erdbeerfreude, einfach 250 g Erdbeeren mit 1 EL Zuckerrübensirup marinieren und dazu servieren.