

Marguerites Tarte au Citron

(Zitronentarte aus dem Roman: die Wolkenfischerin von Claudia Winter)

Zutaten für den Teig:

220 g Mehl

50 g Zucker

120 g Butter

1 Eigelb

Salz

1 Biozitrone

Für die Füllung:

2 Biozitronen

2 Vanilleschoten

4 Eier

200 g Puderzucker

150 g Schlagsahne

Für den Belag:

1 Biozitrone

2 EL brauner Zucker

4 EL Puderzucker

Für den Teig die Zitronenschale fein abreiben und unter das Mehl, den Zucker mischen. Eine Prise Salz hinzufügen und mit den Händen die kalte Butter in Stücken mit dem Eigelb unterkneten. Den Teig zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen und die Tarteform damit auskleiden, dabei einen Rand hochziehen. Die Form für 30 Minuten ins Kühlfach stellen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und den Teig 10 Minuten vorbacken (Blindbacken).

Für die Füllung die Zitronenschalen abreiben, den Saft auspressen und das Mark aus den Vanilleschoten kratzen. Eier mit dem Puderzucker schaumig rühren, die Sahne steif schlagen und mit dem Zitronensaft, der Schale und dem Vanillemark unter die Ei-Puderzucker-Masse heben. Die Zitronencreme auf den Teig gießen. Den Ofen auf 150 Grad zurückschalten und die Tarte 1 Stunde backen, bis die Creme fest geworden ist.

Für den Belag die Zitrone in feine Scheiben schneiden, den Zucker in 2-3 EL Wasser erhitzen. Die Zitronenscheiben darin ein paar Minuten kochen und im Sud erkalten lassen.

Die Tarte aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Zitronenscheiben darauf verteilen, mit Puderzucker bestäuben und im Ofen bei starker Hitze grillen, bis der Zucker karamellisiert. Genau beobachten, da der Zucker rasch verbrennt. Ofenwarm servieren.