



**GEKONNT
GEKOCHT**

Französischer Zitronenkuchen „Tarte au citron“



• **Küche:** Französisch

- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 8 - 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8 - 10', 'yield' : " });
```

Wer langsam Lust auf Sommer bekommt ist hier richtig: Der "Tarte au citron" ist ein flacher, sommerlicher Zitronenkuchen. Schon allein die Farbe erinnert an endlose Sonnenblumenfelder. Überzeugen tut der französische Kuchen durch einen buttrig-knusprigen Mürbeteigboden in Kombination mit einer erfrischenden Füllung.

Dazu eine Kugel Eiscreme (z.B. selbstgemachtes Ananaseis) oder bei der momentanen Wettersituation auch gerne geschlagene Sahne - nicht nur im Sommer ein Traum! Zutaten reichen für eine 8 cm große Tarteform.

Zutaten

- 200 g Weizenmehl
- 60 g feiner Zucker
- 1 ganzes Ei
- 125 g Markenbutter
- ½ TL Vanilleextrakt
- 2 EL Wasser
- 1 Prise Salz
- Für die Füllung: 185 g Butter
- 3 Eigelb
- 3 ganze Eier
- 180 g feiner Zucker
- 180 ml Zitronensaft
- 1 Zitrone, hiervon 2 TL Zitronenabrieb
- Etwas Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Mehl, Zucker und Salz vermischen. Das Wasser, das ganze Ei, den Vanilleextrakt und die Butter (in Flöckchen) dazu geben und zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie gehüllt ca. für 30 Minuten kalt legen.

Schritt2

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig ausrollen und der Tarteform anpassen. Den Boden mit 1 ½ cm Rand auslegen und einige Male einstechen. Bei 180°C Ober / Unterhitze goldbraun backen; etwas abkühlen lassen.

Schritt3

Alle Zutaten der Füllung mischen. Bei mäßiger Hitze unter ständigem Rühren so lange erwärmen, bis die Eigelbe stocken und eine gewisse Bindung erreicht haben. Zurück ziehen und eventuell durch ein Küchensieb passieren. Auf dem Kuchenboden verteilen und 3 Stunden abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt zu Tisch geben.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Gefüllte Kuchen, Partyrezepte, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/franzoesischer-zitronen-kuchen/>