

## Zitronentarte (1 Tarte ergibt 4-6 Stücke)

### ZUTATEN

Belag:

9 Eier  
1 Eigelb  
300 g Zucker  
4 Zitronen Saft  
5 Zitronen Abrieb  
300 g angeschlagene Sahne

Mürbeteig:

200 g Zucker  
400 g Butter  
600 g Mehl  
3 Eier

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten rasch zu einem Teig verarbeiten und kühl stellen. Dann ausrollen, in eine runde Form geben und bei 160° bis 165° 15 min. blind backen (d.h. den Teig mit Erbsen oder ähnlichem belegen, damit der Teig nicht hoch geht).

Anschließend das Eigelb mit einem EL von der Sahne vermischen und den Boden damit bestreichen, um zu verhindern, dass die nachfolgende Zitronenmasse nicht in den Teig eindringt.

Alle Zutaten für die Füllung verrühren und in den Boden füllen. Bei 100° 40 min backen.