

## Zitronen-Tartelettes

### Zutaten für den Teig:

- 125 g weiche Butter
- 80 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- Salz
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Ei
- 5 g Backpulver
- 200 g Mehl

Aus den Zutaten einen Mürbeteig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden kühl stellen. Anschließend den Teig ausrollen und in eine große Tarteform (oder Springform) oder mehrere kleine Tarteletteformen drücken. Bei 160 Grad circa 10-15 Minuten backen.

### Zutaten für die Füllung:

- 150 g Zucker
- 6 Eier
- Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
- 195 ml Zitronensaft
- 375 g Butter
- 1 Prise Salz

Zitronenschale und Saft mit Zucker, Salz und Eiern gut verquirlen. Langsam bei mittlerer Hitze über einem Wasserbad unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen erhitzen. Nicht kochen lassen, sonst stockt das Ei. Solange rühren, bis die Masse andickt. Vom Herd nehmen, die kalte Butter dazugeben und mit einem Pürierstab luftig cremig schlagen. Die Creme auf dem Boden verteilen.

### Zutaten für die Baiserhaube:

- 5 Eiweiß
- 300 g Zucker
- 1 Prise Salz

Eiweiß und Salz steif schlagen, nach und nach den Zucker dazugeben. In eine Spritztülle füllen und die Baisermasse auf die gebackenen Tartelettes spritzen. Bei 160 Grad (Umluft) noch einmal 14 Minuten backen.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 09.03.2018

Koch/Köchin: Stefanie Volker

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)