

# Zitronentarte

## Teig:

250 g Mehl  
75 g Puderzucker  
200 g Butter

## Belag:

3 Eier  
230 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Zitronen  
Zitronenabrieb von 1 Zitrone  
1 TL Backpulver



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

**Martina Ruck**

selbständige Direktorin

[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)

[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten.  
(im TM: **30 sek./Stufe 5**)

Teig in der runden Ofenhexe verteilen und andrücken.

Im vorgeheizten Ofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene **25 min.** backen.

Zitronenschale von einer Zitrone mit der Microplane Zester reiben.  
2 Zitronen jeweils halbieren und mit der Zitruspresse auspressen.

Alle Zutaten für den Belag miteinander verquirlen.  
(im TM: **2 min./Stufe 4**)

Belag auf den vorgebackenen Boden gießen.

Im vorgeheizten Ofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene **weitere 20-25 min.** fertigbacken.

Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen, mit etwas Schlagsahne servieren.