

Zitronentarte mit Thymian

Quelle: <http://kuchenkram.com/zitronentarte-mit-thymian/>

Zutaten

Teig

- 175g Mehl
- 100g Butter (kühlschrankkalt)
- 30g Puderzucker
- eine Prise Salz
- ein Eigelb
- ein EL kaltes Wasser

Füllung

- Fünf Eier
- 200g Creme fraiche
- Fünf Bio-Zitronen
- 150g Haushaltszucker
- ca. fünf Stängel frischen Thymian

Utensilien

- Tarteform oder Springform
- Blindbackkugeln (z.B. 1kg trockene Kichererbsen)

Zubereitung

Mehl, Puderzucker und Salz in eine Schüssel geben. Kühlschrankkalte Butter in kleine Stückchen schneiden, in die Schüssel geben und mit den Fingerspitzen mit der Mehlmischung verkrümeln. Eigelb und Wasser hinzufügen und nur so lange vermengen, bis sich eine Teigkugel gebildet hat. In Frischhaltefolie einwickeln und für 15 Minuten in den Kühlschrank legen.

Eine Tarteform (oder Springform) gut ausbuttern und den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Teigkugel zwischen zwei Backpapieren auf Tarteformgröße (+ Rand) ausrollen, in die Form legen und leicht andrücken. Überhängenden Teig abschneiden. Mit einer Gabel den Boden ein paar Mal einstechen. Eine Lage Backpapier auf den Teigboden drücken und mit Blindbackkugeln (z.B. 1 kg trockene Hülsenfrüchte) beschweren. Im Backofen für ca. 15 Minuten backen, dann das Backpapier mit den Blindbackkugeln entfernen und noch einmal für etwa 10 Minuten weiterbacken. Aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 170°C herunterschalten.

Thymianstängel waschen, trockentupfen und die Blättchen abzupfen. Die Schale der Zitronen abreiben, anschließend den Saft auspressen. Die Eier in eine Schüssel geben und mit dem Zucker Schaumig aufschlagen. Zitronensaft, Zitronenzesten und Thymianblättchen mit der Creme fraiche verrühren und dann unter den Eierschaum mischen. In eine Kanne geben, das erleichtert das spätere Einschütten. Nun etwa ein Drittel der Masse auf den Tarteboeden geben, die Backofentür öffnen und die Tarte auf den Backofenrost stellen. Nun den Rest der Masse dazukippen. Diese Aufteilung verhindert ein verschütten der recht flüssigen Masse auf dem Küchenboden, was sonst definitiv passieren würde. Nun die Tür schließen und für 35 Minuten backen. In der Mitte darf die Tartemasse ruhig noch ein bisschen herumwabbeln, wie bei einem heißen Käsekuchen. Die Tarte im Ofen auskühlen lassen und anschließend im Kühlschrank gut durchziehen lassen. Die Zitronentarte schmeckt gekühlt am besten. Wer mag, kann sie noch mit Zucker bestreuen und/oder karamellisieren.