

Zitronen-Tartelettes mit Zitronen-Füllung

Für 8 Personen

150 g Weizenmehl Type 405 100 g kalte Butterwürfel 50 g Kristallzucker
1 Eigelb weiche Butter, Mehl Hülsenfrüchte (Linsen)

Zitronen-Füllung:

3 Eigelbe 3 Eier 150 g Kristallzucker
1 TL Vanillezucker 180 ml Zitronensaft 2 Bio-Zitronen-Abrieb
180 g Butter

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die kalten Butterwürfel, den Zucker und das Eigelb zugeben und alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, leicht plattdrücken, in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Nach der Kühlzeit den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

8 Tartelette-Förmchen (10-12 cm) mit weicher Butter einfetten und bemehlen.

Den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen und die Förmchen damit auskleiden.

Jeden Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit er sich beim Backen nicht wölbt. Passend große Backpapierkreise zuschneiden. Diese mit etwas Wasser benetzen, damit sie formbar werden. Einen Backpapierkreis auf jeden Mürbteigboden legen und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Die Förmchen auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen etwa 20-25 Minuten blindbacken. Nach der Backzeit die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und die Tarteletteböden in den Formen abkühlen lassen.

Zitronenfüllung:

Das Eigelb, die Eier, den Kristallzucker und den Vanillezucker in einen Topf geben und verrühren. Dann den Zitronensaft und den Zitronenabrieb unterrühren. Die Butter in Würfel schneiden und zugeben. Alles unter Rühren langsam aufkochen, dann durch ein feines Sieb passieren und etwas abkühlen lassen. Diese Zitronencreme auf die gebackenen Teigböden gießen. Die Tartelette-Förmchen mehrere Stunden oder bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank stellen bis die Zitronenfüllung fest ist.

Den Zucker mit dem Wasser in einen kleinen Topf geben und unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, das Wasser verdampft ist und ein heller Sirup entstanden ist. Währenddessen die Eiweiße mit dem Salz und dem Weinsteinbackpulver in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und zu steifem Schnee schlagen. Dabei bei stetigem Rühren langsam in dünnem Strahl den heißen Sirup hineinlaufen lassen. Den Eischnee weiterschlagen, bis er cremig und glänzend ist. Anschließend so lange weiterschlagen, bis der Eischnee auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

Diese Meringuemasse in einen Kunststoffspritzbeutel mit glatter Tülle füllen.

Fertigstellen:

Die Zitronen-Tartelettes aus dem Kühlschrank nehmen, aus der Form lösen und auf eine Servierplatte setzen. Vom Rand ausgehend kleine Meringue-Tupfen mit langen Spitzen aufspritzen, diese sollen wie kleine Zipfelmützen aussehen. Die Meringuetupfen mit einem Bunsenbrenner vorsichtig abflämmen, bis sich die Spitzen braun färben. Die Zitronen-Tartelettes sofort servieren.

Christian Henze am 03. April 2020