

Rezept

# Schnelle Limettentarte

Ein Rezept von Schnelle Limettentarte, am 01.07.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>125 g</b> weiche Butter	<b>65 g</b> Zucker
<b>1</b> Ei	<b>1 Prise</b> Salz
<b>3</b> Bio-Limetten	<b>200 g</b> Crème fraîche
<b>120 g</b> Zucker	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>3</b> Eier	Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Eine Springform fetten. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Butter, Zucker, Ei und Salz dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts oder den Händen verkneten. Den Teig mit der Hand auf dem Boden und am Rand der Form verteilen und im heißen Ofen ca. 10 Min. (Mitte, Umluft 180°) vorbacken.
2. Für die Creme die Limetten heiß waschen, trocknen, von 2 Früchten die Schale abreiben, dann von allen den Saft auspressen (ca. 100 ml Saft). Limettensaft und -schale, Crème fraîche, Zucker, Vanillezucker und Eier mit dem Handrührgerät verrühren. Die Creme auf den Boden geben und die Tarte im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 40 Min. weiterbacken, bis die Creme fest ist.