

Rezept

Schnelle Limettentarte

Ein Rezept von Schnelle Limettentarte, am 01.07.2024

Zutaten

250 g Mehl	1 TL Backpulver
125 g weiche Butter	65 g Zucker
1 Ei	1 Prise Salz
3 Bio-Limetten	200 g Crème fraîche
120 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
3 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.