



# Zitrontarte mit Melisse



(c) Margit Gietler/nmg-design

## ZUTATEN FÜR EINE TARTE

250 g Mehl  
125 g Butter  
90 g Staubzucker  
1 Ei  
Vanillezucker, Zitronenschale

## ZUTATEN FÜR DIE FÜLLE

200 g Kristallzucker  
125 ml geschlagenes Obers  
5 Eier  
Saft von 4 Zitronen  
Schale von 2 Zitronen  
geschnittene Zitronenmelisse

## ZUBEREITUNG DER TARTE

Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen, nicht zu lange kneten und rasten lassen. Ausrollen, in eine Tarteform geben und 10 min blind bei ca. 180° C backen.

## ZUBEREITUNG DER FÜLLE

Die Eier mit Zucker und Zitronenschale schaumig rühren, den Zitronensaft dazugeben und den geschlagenen Obers und Zitronenmelisse unterheben.

Die Ofentemperatur auf 140° C senken, die kalte Fülle in die heiße Tarte einfüllen (dichtet besser ab) und ca. 30 min backen.

Wir wünschen  
guten Appetit!

