



Zitronen-Tarte

12 Stück  gelingt leicht  bis zu 40 Min.



Zutaten:

Spezialmasse:

200 g griechisches Joghurt (10 % Fett)
30 g Zucker
60 g flüssige Butter
2 Dotter (Größe M)
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
150 g Grieß
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
2 Eiklar (Größe M)
100 g Zucker

Zitronen-Sirup:

½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
Saft von 1 Zitrone
30 g Zucker
2 EL Wasser

Zum Dekorieren:

100 g griechisches Joghurt (10 % Fett)
Limettenscheiben

1 Spezialmasse:

Für die Masse Joghurt mit Zucker, Butter, Dottern und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Grieß mit Backpulver vermischen, dazugeben und verrühren. Die Masse ca. 20 Min. quellen lassen. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee unterheben.

2 Die Masse in eine am Rand befettete, bemehlte und **am Boden** mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Den warmen Kuchen mit einem Messer vom Formrand lösen.

4 Zitronen-Sirup:

Zitronenschale mit Zitronensaft, Zucker und Wasser mit wenig Hitze und unter mehrmaligem Rühren zu sirupartiger Konsistenz köcheln lassen. Den warmen Sirup mit einem Pinsel auf den Kuchen auftragen.

5 Zum Dekorieren:

Die Tarte vor dem Servieren mit Joghurt und Limettenscheiben dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Tarte nur bis zu leichter Backfarbe backen.