

Zitronentartelets

Variationen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Katharina Karner/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1

Zutaten:

Mürbteig:

250g Mehl
150g Butter
100g Staubzucker
1 Ei
Prise Salz

Zitronencreme:

4 TL Maizena (bzw. Maisstärke)
25g Butter
140g Zucker
4 Eigelb
30 cl Wasser
8 EL Zitronensaft

Baiser:

4 Eiklar
240 g Zucker

1 Prise Salz

Zubereitung:

Zutaten Mürbteig alles im Multi oder mit dem K-Haken zu einem Mürbteig verarbeiten und 1 Stunde in Folie im Kühlschrank rasten lassen.





Mürbteig auswalken und in die Formen geben, mit Gabel einstechen. Bei 180 Grad zuerst 20 Minuten mit Hülsenfrüchten belegt, danach 10 Minuten komplett durchbacken. Die Böden sollen nicht dunkel werden, bei Bedarf ggf abdecken. Aus dem Ofen nehmen und etwas überkühlen lassen.



Zitronencreme zubereiten:

Eigelb und Zucker in einer Schüssel kurz vermischen. In der Gewürzmühle, wenn vorhanden, Stärke mit der Hälfte Wasser glattrühren, in der CC Wasser, Zitronensaft, Stärkemischung mit dem Flexi bei 110 Grad zum Pudding kochen. Diese Mischung löffelweise unter die Eimischung rühren damit sie nicht gerinnt. Die Masse zurück in die CC und mit dem Flexi Stufe 3 kurz gut glattrühren und danach bei Stufe 1 bei 100 Grad erhitzen bis die Masse bindet. Wenn sie überkühlt ist die

Butter untermengen.

Danach in den Förmchen verteilen.



Baiser:

Das Eiklar mit Salz aufschlagen (Ballonschneebeisen). Wenn die Masse zu Schnee wird, den Zucker einrieseln lassen und unter Rühren auf 110 Grad stellen. P Taste verwenden. Wenn die Temperatur erreicht ist, 1-2 Minuten halten und dann Temperatur abdrehen und auf kleiner Geschwindigkeit etwas abkühlen lassen (60Grad).

Danach die glänzende Baisermasse in Spritzbeutel und nach Geschmack die Törtchen verzieren und mit dem Bunsenbrenner flämmen.



Kalt schmecken sie mir am besten.

Die Baisermasse war viel, ich habe die Reste auf Backpapier gespritzt und im Backrohr bei 100 Grad 60 Minuten als Windgebäck getrocknet.

2. Rezept



Foto und Rezept von Daniela Grünbaum

Zutaten:

normaler Mürbeteig

Füllung:

200g. feiner Zucker

5 Eier

100g. weiche Butter

Saft und Abrieb von 3 Zitrone und 1 Orange

Zubereitung:

Zutaten für Füllung im Mixer so lange mixen bis cremige Konsistenz erreicht ist. Dauert etwas.

Dann auf Mürbeteig gießen und backen.

Ca.160Grad, ca. -30 Min