

# =DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

## ZITRONEN-BROMBEER-TARTE

### ZUTATEN / MUERBETEIG:

175 gr Mehl  
1/2 tl Salz  
115 gr Butter  
1 Eidotter  
2 el Wasser

### BACKANLEITUNG:

1. Mehl, Salz und Butter mit der Hand zu einem krümeligen Teig vermischen.
2. Eidotter und Wasser hinzufügen und alles zügig zu einem glatten Teig kneten.
3. Den fertigen Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einschlagen und mindestens eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
4. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche ausrollen.
5. Eine Tarteform (Ø 28 cm) oder wahlweise eine Springform (Ø 26 cm) mit dem ausgerollten Teig auslegen\*.  
  
*\*Ein gewöhnlicher Mürbeteig verfügt über einen so hohen Butteranteil, dass weder Tarte- noch Springform eingefettet werden muss.*
6. Den Mürbeteig an mehreren Stellen mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten lang bei 200° (Ober/Unterhitze) blind backen. Damit sich der Teig beim Backen nicht anhebt, sollte er mit Backpapier bedeckt und mit trockenen Bohnen oder Erbsen beschwert werden. Den Teig nach dem Backen für 5 Minuten auskühlen lassen.

### ZUTATEN / ZITRONENMASSE:

100 gr Zucker  
3 Eidotter  
1 ganzes Ei  
1 Prise Salz  
125 gr Crème fraîche  
Schale einer unbehandelten Zitrone  
Saft einer unbehandelten Zitrone (ca. 50 ml)

### **ZUBEREITUNG:**

1. Zucker, Eidotter, das ganze Ei und eine Prise Salz schaumig schlagen.
2. Crème fraîche, Zitronensaft und Zitronenschale unterrühren. Die Masse wird dabei an Volumen verlieren und Bläschen bilden.
3. Die fertige Masse gleichmäßig auf dem Boden der Tarteform verteilen und alles bei 190° weitere 20 Minuten backen, bis die Zitronenmasse fest geworden ist.

*Alle, die der Brombeere nicht sonderlich viel abgewinnen können, können ihre Backleistung an dieser Stelle natürlich auch für Beendet erklären, die Tarte in Ruhe abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und am besten mit einer Kugel Vanilleeis verzehren.*

### **ZUTATEN / BROMBEERMASSE:**

250 gr tiefgekühlte oder frische Brombeeren  
50 gr Zucker  
1 el Speisestärke  
4 el Wasser

### **BACKANLEITUNG:**

1. Die aufgetauten Brombeeren pürieren und Fruchtkerne nach Belieben abseihen.
2. Das Brombeerpüree zum Kochen bringen und mit einem Schneebesen Zucker, Speisestärke und Wasser unterrühren. Unter ständigem Rühren eine Minute lang köcheln lassen.
3. Brombeermasse über die noch warme Tarte gießen und gleichmäßig verteilen. Die Tarte in Ruhe abkühlen lassen und mit Vanilleeis oder mild gesüßter Sahne servieren.

Dieses Rezept ergibt 8 bis 12 Portionen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
Ruhezeit: mind. 1 Stunde  
Backzeit: ca. 35 Minuten  
Gesamtkosten: ab 4,50 €