



## Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

### Zitronentarte mit Baiser

(1 Springform)

Menge	Zutaten	Zubereitung
Etwas Etwas	Butter Mehl	Den Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 200 °C vorheizen.  Eine Tarteform oder eine runde Springform mit Butter etwas einfetten und mit Mehl bestäuben.
250 g 125 g 1 1 Prise 1 Pck. 3 EL	Mehl Kalte Butter Ei Salz Vanillezucker Zucker	Für den Teig Mehl, Butter, Ei, Salz, Vanillezucker und Zucker miteinander verkneten. Auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in eine runde Tarteform/Springform mit 28cm Durchmesser legen. In die Form drücken, sodass ein etwa 3cm hoher Rand entsteht. Den Teig mehrere Male mit einer Gabel einstechen und mit einem Backpapier belegen. Darauf Blindbackerbsen oder getrocknete Hülsenfrüchte verteilen und auf der unteren Schiene etwa 15-20 Minuten vorbacken. Dann einige Minuten auskühlen lassen.
2 3 1 EL 100 g 150 ml 1 TL	Eier Eigelbe Speisestärke Puderzucker Zitronensaft Zitronenschale	Die Eier und die Eigelbe schaumig rühren. Die Eiweiße zur Seite stellen. Alle restlichen Zutaten für die Füllung in einen Topf geben, verquirlen und dann auf mittlerer Hitze leicht erwärmen. Eiermischung zu der Zitronensaft-Stärke-Mischung geben und nochmal unter Rühren erwärmen, bis die Flüssigkeit andickt. Nicht kochen lassen! Die Masse direkt auf den vorgebackenen Teig geben und glattstreichen.
3 1 Prise 100 g	Eiweiße Salz Puderzucker	Für das Baiser die Eiweiße mit dem Salz schlagen, nach kurzer Zeit während dem Schlagen den Puderzucker einrieseln lassen und komplett steif schlagen. Das Baiser direkt auf den ungebackenen Kuchen geben und mit einem Teigspatel grob verteilen, sodass einige Spitzen entstehen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene circa 20 Minuten fertig backen bis das Baiser leicht gebräunt ist.