www.suesse-weine.de

Zitronentörtchen

ZUTATEN (24 Stück)

Teig
250 g Mehl
125 g kalte Butter
80 g Zucker
1 Pk Vanillezucker
1 Ei
1 Prise Salz

Füllung
2 Bio-Zitronen
3 Eier
80 g Zucker
150g Creme Fraîche (ersatzweise Schmand oder Sauerrahm)

Alle Teigzutaten zu einem glatten Mürbteig verkneten. 30 Minuten in Klarsichtfolie eingewickelt im Kühlschrank ruhen lassen.
Zwei Muffinbleche einfetten und mit Mehl bestäuben. Falls nur ein Blech vorhanden, die Zubereitung in zwei Durchgängen machen. Backofen auf 200° C vorheizen, Teig ausrollen und 24 Kreise mit einem Durchmesser von je ca. 10 cm ausstechen. Diese Teigkreise in die Mulden der Bleche legen, andrücken, mit einer Gabel einstechen und im Ofen ca. 8 Minuten backen.

Für die Füllung 3 Eier cremig aufschlagen, Zucker unterrühren bis die Masse weißlich und dickcremig ist. Nun Abrieb einer Zitrone, Saft beider Zitronen und Schmand unterrühren. Diese Zitronencreme in die vorgebackenen Teigförmchen verteilen. Die Bleche mit- bzw. nacheinander 15 weitere Minuten backen.

Weinempfehlung
Apasionado dulce, José Pariente