

Hier und heute



Spritzige Limettentarte

Limetten liefern jede Menge Aroma und Saft. Konditormeisterin Theresa Knipschild zaubert eine Tarte aus der kleinen Schwester der Zitrone.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine 26 cm Spring- oder Tarteform

Zutaten für den Boden

- 200 g Hafer- oder Vollkornkekse
- 120 g Butter
- 2 Prisen Salz

Zutaten für die Füllung

- 3 Bio Limetten
- 3 Eier
- 300 g Crème fraîche
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz

- 100 g Crème fraîche
- 1 Limette

Zubereitung

Kekse im Mixer oder Blender zu feinen Krümeln zermahlen. Alternativ die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerkleinern. Butter in einem Topf schmelzen und gründlich mit Bröseln und Salz vermischen. Bröselmasse in die Backform geben, mit Löffel oder Finger einen kleinen, ca. 2 cm Rand hochdrücken. Bis zur Weiterverarbeitung kaltstellen.

Limetten heiß abwaschen und die Schale abreiben. Saft auspressen. Saft, abgeriebene Schale, Eier, Crème fraîche und Salz glattrühren. Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Limettenmasse auf den Boden geben und ca. 45 Minuten backen. Wenn man an der Tarte im Backofen „rüttelt“, sollte die Masse fest sein. Wenn die Masse zu dunkel wird, aber noch nicht fest ist, die Temperatur reduzieren und die Backzeit verlängern.

Die komplett abgekühlte Tarte mit einigen Kleksen Crème fraîche garnieren.

Wer mag, kann sie außerdem mit Limettenabrieb oder in Scheiben geschnittener Limette dekorieren.

Tipps

- Basilikum oder Minzeblätter passen optisch und geschmacklich toll als Dekoration auf der Tarte
- Die Tarte lässt sich auch mit Zitrone zubereiten