

Lemon Meringue Pie

etwa 10 - 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Wähenblech:**

Dr. Oetker Backspray

Teig:

170 g Mehl

1 Prise Salz

85 g Butter, kalt

etwa 50 ml Wasser, kalt

Lemon Curd:

1 ½ Stk. Zitronen , unbehandelt

140 g Zucker

3 Eigelb

45 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

4 ½ dl Wasser

40 g Butter

Meringue:

3 Stk. Eiweiss

110 g Zucker , etwas Zucker davon

zum Bestreuen beiseitestellen

Dekoration:

Zucker

1 Vorbereitung:

Boden einer Wähenform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen, den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und den Ofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C**Heißluft 180 °C****2 Teig:**

Für den Teig Mehl und Salz mischen. Butter in Stücken beifügen und mit dem Mixer (Knethaken) gut vermischen. Danach löffelweise das kalte Wasser dazugeben und zu einem Teig zusammenkneten.

Den Teig auswallen und damit das Wähenblech belegen. Teig am Rand hochziehen, damit eine Teigschale entsteht. Im vorgeheizten Ofen backen.

Ober-/Unterhitze 200 °C**Heißluft 180 °C****Rille: in der unteren Hälfte des Backofens****Backzeit: etwa 10 - 12 Minuten**

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Der Teig kann auch am Vortag vorbereitet und gebacken werden.

3 Lemon Curd:

Zitronen vierteln. Alles bis und mit dem Wasser in einen Mixer geben und fein pürieren. Durch ein Sieb in eine Pfanne streichen und gut auspressen, damit alle Flüssigkeit in die Pfanne gelangt. Butter hinzufügen und unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen. Sobald die Masse beginnt, einzudicken, noch 2-3 Minuten weiterköcheln. Masse zum Abkühlen beiseitestellen.

Wenn man das Lemon Curd zu lange abkühlen lässt, kann man die Masse nicht mehr schön im Teig verteilen, da sie bereits zu fest ist. Lemon Curd lauwarm in den vorgebackenen Teig füllen und glatt streichen. Ca. 2 Stunden kühl stellen, damit das Lemon Curd vollständig abkühlen und fest werden kann.

4 Meringue:

Das Eiweiss steif schlagen. Am Schluss ca. $\frac{1}{3}$ des Zuckers unterrühren. Danach den Rest des Zuckers mit einem Gummischaber vorsichtig dem Eischnee unterheben. Den Eischnee auf dem kalten Lemon Curd so verteilen, damit das Lemon Curd vollständig zugedeckt ist. Mit einer Gabel im Eischnee Spitzchen formen. Zucker über den Eischnee streuen und im vorgeheizten Backofen backen, bis das Meringue goldbraun wird.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Rille: in der oberen Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 8 - 10 Minuten