

Limetten-Tarte

etwa 14 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Tarteform:

Teig:

- 250 g Mehl
- 1 TL Dr. Oetker Backpulver
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 125 g Butter, flüssig
- 1 dl Milch

Belag:

- 1 Beutel Dr. Oetker Tortengelée klar
- 2 EL Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 2 Stk. Limetten, Saft und geriebene Schale
- 2 dl Rahm

Garnitur:

- 1 Stk. Limetten
- 4 EL Zucker
- 3 EL Wasser
- Zitronenmelisseblätter

1 Vorbereiten:

Tarteform (28 cm Ø) oder Springform (26 Ø) fetten.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel (3 Liter Inhalt) sieben. Zucker begeben und vermischen. Eier, Butter und Milch hinzufügen. Alles kurz auf der niedrigsten, dann auf der höchsten Stufe des Handrührgerätes ca. **3 Minuten** zu einem glatten Teig rühren.

Den Teig nochmals von Hand kurz durchkneten und mit bemehlten Fingern in die vorbereitete Form drücken; dabei einen Rand hochdrücken.



In der Ofenmitte ca. **12 Minuten** vorbacken. Die Form anschliessend auf ein Gitter stellen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 12 Minuten

3 Belag:

Für den Belag Tortenguss mit Zucker, Vanille-Zucker, Limettenschale und Saft mischen und mit dem Rahm verrühren. Den Belag auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

Die Tarte in der Ofenmitte ca. **15 Min.** fertig backen und anschliessend in der Form auf einem Gitter erkalten lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 15 Minuten

4 Garnitur:

Zum Garnieren Limette gründlich waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Zucker und Wasser in einem kleinen Topf erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Limettenscheiben hineingeben, kurz aufkochen und dann abtropfen lassen. Die Tarte damit belegen. Mit Melisseblättchen garnieren.

