

# Zitronen-Buttermilch-Shortbread-Tarte



## Einkaufsliste:

Teig:  
250g Mehl  
50g Puderzucker  
150g Butter  
Abrieb einer Zitrone

Füllung:  
4 Eier  
70ml Zitronensaft  
Abrieb von 2 Zitronen  
200g Zucker  
100ml Buttermilch  
40g Speisestärke  
70g flüssige Butter

Puderzucker zum Bestäuben

## So wird's gemacht

Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Puderzucker, Abrieb und kalte Butter vermengen bis ein homogener Teig entsteht, ggf. 1EL Milch hinzufügen und weiter verkneten. 26cm Tarteform buttern und leicht bemehlen. Teig zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in die Tarteform drücken, am Rand festdrücken.

Eier schaumig aufschlagen. Buttermilch, Zitronensaft und Abrieb, Zucker und Speisestärke einrühren. Zum Schluss die flüssige Butter einrühren und Masse auf den Boden geben.

Tarte vorsichtig in den Ofen geben (Masse ist sehr flüssig), Tarte 35-40 Minuten backen. Tarte sollte nicht mehr „wackeln“. (Wenn es leicht bräunt, mit Alufolie bedecken.

Tarte etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und in Stückchen schneiden.