

A top-down view of a round citrus tart. The tart has a thick, golden-brown, crumbly crust. The filling is a smooth, white cream. The tart is decorated with several slices of grapefruit and orange, along with fresh rosemary sprigs. The tart is placed on a white surface, surrounded by more citrus slices and a yellow flower.

Erfrischende Zitronen Tarte mit knusprigem Boden

Knuspriger Teig kombiniert mit einer herrlich erfrischenden Zitronencreme – was passt besser zum Frühling als eine Erfrischende Zitronen Tarte mit knusprigem Boden? Frisch und fruchtig wird der Winterblues nun endgültig bekämpft! Mit **LAND-LEBEN Vollkornbröseln** wird der Teig extraknusprig. Frische Zitronen- und Grapefruitscheiben machen die Tarte zu einem echten Blickfang am Frühling-Kaffeetisch.

Erfrischende Zitronen Tarte mit knusprigem Boden

Menge: 1 Tarte (24 cm Durchmesser)

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten:

- 250 g Butter
- 300 g **LAND-LEBEN Vollkornbrösel**
- 3 Eier
- 100 g Staubzucker

Für die Füllung:

- 500 g Mascarpone
- 200 g Joghurt
- 200 g Sauerrahm
- Mark einer Vanilleschote
- 25 g Zucker
- Zesten einer ½ Zitrone

- Etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- ½ Zitrone & ½ Grapefruit in Scheiben für die Garnitur

Zubereitung:

Die kalte Butter in Würfel schneiden. Mit den Bröseln, den Eiern und dem Staubzucker zu einem Mürbteig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 1/2 cm dick ausrollen und eine runde Tarteform {24 cm Durchmesser} damit auskleiden. Nochmals für ca. 10-15 Min. kühl stellen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft für 30-35 Minuten blind backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Für die Füllung die Mascarpone mit dem Joghurt, dem Sauerrahm, dem Vanillemark und dem Zucker glatt rühren.

Die Zitronenzeiten abreiben und ebenfalls unterrühren. Mit frischen Zitronenscheiben und Rosmarin garnieren.

www.land-leben.com