

# Geflämmte Zitronen-Tarte mit Heidelbeer-Kompott

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/16/geflaemmte-zitronen-tarte-mit-heidelbeer-kompott/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/16/geflaemmte-zitronen-tarte-mit-heidelbeer-kompott/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 150g weiche Butter
- 260g Zucker
- 50 g Puderzucker
- 4 Eier
- 4 Zitronen, unbehandelt
- 180g Mehl
- 50ml Weißwein
- 20g Speisestärke
- Salz
- 100g Heidelbeeren aus dem Glas
- 250g gefrorene Heidelbeeren
- 100ml Heidelbeer-Saft
- Butter für die Form
- getrocknete Hülsenfrüchte
- Minze
- Bunsenbrenner zum Abflämmen

## Zubereitung:

Den Backofen auf 190°C Umluft vorheizen.

Die Heidelbeeren mit dem Heidelbeer-Saft pürieren und mit 50g Zucker in einem Topf aufkochen. Die gefrorenen Heidelbeeren zugeben und unter Rühren im heißen Sud auftauen lassen.

Für den Mürbeteig 1 Ei trennen. Die Schale 1 Zitrone abreiben. 100g Butter mit Puderzucker, Eigelb, 1 Prise Salz, Zitronenabrieb und Mehl zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde kühl stellen.

Tartelettformen dünn mit Butter auspinseln. Den Teig ausrollen und 4 Kreise von 12cm Durchmesser ausstechen. Den Teig in die Form legen, die Ränder leicht andrücken. Überstehenden Teig abschneiden. Den Teig jeweils mit Backpapier belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten auffüllen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 10 Minuten blindbacken.

Hülsenfrüchte und Papier entfernen und den Boden nochmals 5 Minuten goldbraun backen. Anschließend abkühlen lassen.

Für die Füllung die übrigen Zitronen fein abreiben. Die Zitronen auspressen und 120ml Saft abmessen. Die übrigen Eier trennen und das Eiweiß kalt stellen. 150g Zucker und die restliche Butter in einen Topf geben. Zitronenschale und-Saft zufügen und das Ganze aufkochen. Die Speisestärke mit dem Weißwein verquirlen, in den Zitronensud geben und unter Rühren aufkochen. Den Zitronenguss auf die gebackenen Tarteletts verteilen und zum Abkühlen kalt stellen.

Mit den Quirlen des Handrührers das Eiweiß mit einer Prise Salz leicht anschlagen. Den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen und die Masse steif schlagen. Den Eischnee gleichmäßig mit dem Esslöffel auf der erkalteten Zitronen-Creme verteilen. Mit Hilfe eines Bunsenbrenners den Eischnee abflämmen. Die Tarteletts aus der Form lösen und auf Tellern anrichten. Das Heidelbeer-Kompott um die Tarteletts verteilen und mit Minze garnieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Topfgeldjäger vom 5.2.1011

Prominenter Gast: Mary Roos