



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Stalder Grosi's Zitronentartlets

Mürbteig

250g	Dinkel Halbweiss Mehl*
50g	Mandeln gemahlen
100g	Zucker
1 Beutel	Vanillezucker*
125g	Butter kalt, in Stücken
1	Ei*

Zubereitung

Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillezucker mischen. Butter in Stücken dazu kneten bis die Butter feine Krümel gebildet hat. Ei darunter kneten. Teig in eine Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 2 Stunden kalt stellen

Zitronenmasse und Eiweiss-Schnee

250g	Zucker
2 gehäufte EL	Maizena*
250ml	Wasser
30g	Butter
3	Eier
2	Zitronen Schale und Saft
2 Prisen	Salz
3 EL	Zucker

Zubereitung

Zucker, Wasser und Maizena zusammen aufkochen. Butter begeben und gut verrühren, danach Eigelb dazu geben und gut rühren. Pfanne vom Herd ziehen und Zitronensaft und Schale darunter ziehen. Masse auskühlen lassen. Während des Auskühlens 1 Prise Salz dazu geben. Eiweiss mit Zucker und 1 Prise Salz stichfest schlagen.

Backen

Mürbteig auswallen (ca. 3mm) und in kleine Formen geben. Zitronenmasse darauf verteilen und bei 200° im vorgeheizten Backofen (Umluft) 15 Minuten backen. Eiweiss-Schnee darüber verteilen und weitere 3-5 Minuten bei 190° Oberhitze backen.

*** Diese Zutaten können Sie bei uns im Mühlenladen beziehen.**