# Zitronen- Baiser- Tarte

Da kommt er, der Frühling! Mit vorfreudigem Vogelgezwitscher, erdig-grün duftender Luft und Aprilwetter im Februar naht er mit großen Schritten und macht nicht nur gute Laune, sondern auch wieder Lust auf etwas Leichteres, Frischeres.
Die in diesen Tagen wieder- geöffneten Eisdielen machen die ersten Geschäfte und bei mir in der Backstube zieht der Frühling ein mit einer spritzig-frischen Zitronen-Tarte, deren Baiserhaube einem Sommerwölkchen gleich die sonnengelbe Creme schmückt.

Dieser Kuchen ist perfekt, wenn Gäste kommen, denn er macht etwas her und ist trotzdem nicht allzu schwer zu backen. Man kann bei der Creme seine Fantasie spielen lassen und auch andere Geschmacksrichtungen backen, aber dazu demnächst mehr. Hier erst mal die Version, die am wunderbarsten zu heißen Sommertagen passt und Lust macht und unsere Vorfreude schürt auf die warme Jahreszeit.

Wie ihr bei den Fotos seht, habe ich sie bereits mehr als einmal gebacken und auch die Wölkchen variiert, wobei mir die Version mit den kleinen Tuffs bisher am besten gefällt (es ist auch am praktischsten beim Schneiden und am fairsten, was die Baiser-Verteilung angeht).

**Das braucht man:**

(Für eine Spring- /Pieform 26 cm Durchmesser)

**Teig:**

200 g Mehl
1 Prise Salz
75 g Zucker
1 Ei
125 g kalte Butter
Hülsenfrüchte zum Blindbacken, Backpapier

**Creme und Baiser:**

4 Bio-Zitronen
100 g + 150 g Zucker
2 EL Speisestärke
85 g Butter in Würfeln
3 Eigelb
3 Eiweiß
1 Prise Salz

Teigzutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten und als Kugel in Folie ca. 60 Minuten kühlen.
Dann den Ofen auf 180 °C vorheizen, den Teig auf bemehlter Fläche ausrollen und die Form damit auslegen. Einen Rand formen.
Mit Backpapier und Hülsenfrüchten bedecken und den Teig ca. 20 Minuten backen, dann Papier und Früchte entfernen und weitere 5 Minuten backen.
In der Zwischenzeit die Zitronen heiß waschen, trocknen und die Schale von 3 Zitronen abreiben. Alle Früchte auspressen.
100 g Zucker, Zitronenabrieb, Stärke mit 150 ml Zitronensaft und 100 ml Wasser bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, bis die Masse andickt. Topf vom Herd nehmen, die Butter unterrühren, bis sie geschmolzen ist und dann Eigelbe zugeben.
Topf wieder auf den Herd stellen und die Creme 5-6 Minuten weiterrühren, bis sie schwer vom Löffel fällt.
Creme auf den Mürbteig geben.

Eiweiß, Salz steif schlagen, dabei 150 g Zucker einrieseln lassen. Auf die Creme häufen oder mit dem Spritzbeutel nach Belieben auf der Tarte verteilen.
Bei 180 Grad 10-15 Minuten backen, bis das Baiser leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen, 30 Minuten ruhen und auskühlen lassen.[nurkochen]

Was backt ihr heute? Egal was es sein mag, ich hoffe, bei euch zieht gerade ein wunderbarer süßer Duft durch die Wohnung!

Genießt euren Sonntag, hoffentlich mit viel Sonne und wie immer viel Genuss für Gaumen und Seele!
eure
Judith