

## Zitronen-Baiser Tartelettes



### **Du brauchst:**

Für die Tartelettes (4 Stück)

- 50 Gramm Zucker
- 50 Gramm weiche Butter
- ein Ei
- 130 Gramm Mehl
- 1/2 TL Backpulver

für die Zitronencreme

- 1 ganzes Ei + 1 Eigelb (Gr. L)
- 75 Gramm Zucker
- ein halbes Päckchen geriebene Zitronenschale
- 100 Gramm Creme fraiche
- 50 ml frisch gepressten Zitronensaft

für die Baisermasse

- 1 Eiweiß
- 50 Gramm Puderzucker

### **Und so geht's:**

1. Zucker und Butter miteinander schaumig rühren
2. Ei hinzugeben
3. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterheben
4. den Teig in die Tartelette-Förmchen drücken, mit einer Gabel mehrmals einstechen und 6-7 Minuten bei 180 Grad Umluft blindbacken.
5. In der Zwischenzeit Ei, Eigelb und Zucker mindestens 5 Minuten kräftig miteinander verrühren, bis eine dicke Masse entsteht.
6. Nun den Zitronensaft, die geriebene Zitronenschale und die Creme fraiche unterrühren
7. die Zitronenmasse auf den Tartelettes verteilen und ca. 20 Minuten weiterbacken
8. Eiweiß steif schlagen und den Puderzucker langsam einrieseln lassen (am besten vorher sieben).
9. auf den Tartelettes verteilen und nochmals ca. 15 Minuten backen, bis das Baiser eine leichte Bräunung bekommt.