



Benötigte Zutaten

Mürbteig

150 g **Premium Teebutter (kalt)**

250 g Mehl

2 Eier (Größe M)

etwas Mehl zum Ausrollen

Füllung

3 Eier

60 g **Premium Teebutter (zimmerwarm)**

200 g Staubzucker

250 ml **Premium Buttermilch**

3 EL Mehl (gehäuft)

Mark einer Vanilleschote

Zesten einer Biozitrone

etwas Staubzucker zum Garnieren

Buttermilch-Tarte

Herrlich erfrischend!

Anleitung

Mürbteig

1. Die kalte Butter in Stücke schneiden. Zügig mit dem Mehl und den Eiern zu einem Mürbteig verkneten.
2. In Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank für mindestens eine Stunde rasten lassen.
3. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und eine runde Tarteform damit auskleiden.
4. Nochmals kurz kühlstellen. Den Backofen auf 175° Grad Heißluft vorheizen.

Füllung

5. Die Eier mit dem Staubzucker für mehrere Minuten gut aufschlagen bis eine dickflüssige Masse entsteht.
6. Die Butter schmelzen, etwas auskühlen lassen. Die Buttermilch, geschmolzene Butter, das Mehl, Vanillemark und die Zitronenzesten einrühren.
7. Die Füllung auf den Tarteboden gießen. Die Tarte im vorgeheizten Backofen bei 175° Grad Heißluft für 50 Minuten backen.



Ein Rezept von cookingcatrin.at

SalzburgMilch

