



Benötigte Zutaten

Für den Nuss-Mürbteig

100 g **Premium Teebutter**

180 g Dinkelvollkornmehl
(alternativ Weizenmehl)

3 EL geriebene Haselnüsse
(alternativ Walnüsse)

75 g Zucker

1 Schuss Wasser (eiskalt)

1 Ei

Für die Füllung

600 g **Besser Bio Skyr**

2 Eier (Größe M)

Zesten & Saft einer Zitrone

120 g Staubzucker

1 Pkg. Zitronenpuddingpulver
(alternativ Vanillepuddingpulver)

1 Zitrone (für die Garnitur)

Zitronen Skyr Tarte

Luftig und wunderbar frisch – die Zitronen Skyr Tarte mit knusprigem Nuss-Mürbteigboden bringt den Geschmack des Frühlings auf den Teller und erinnert an die ersten warmen Sonnenstrahlen, die uns zu Nachmittagskaffee & Tarte im Grünen begleiten.

Anleitung

1. Für den Mürbteig die kalte Butter würfeln und mit Mehl, Nüssen, Zucker, einem Schuss eiskaltem Wasser und dem Ei in der Küchenmaschine oder mit den Händen zügig zu einem glatten Mürbteig verkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingewickelt für rund 30 bis 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Für die Fülle Skyr mit Eiern, Zitronenzeste und -saft, Staubzucker, sowie Puddingpulver glattrühren.
4. Eine Tarteform {Durchmesser 24 Zentimeter} ausfetten und den Nuss-Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und in die Tarteform legen. Dabei am Rand leicht andrücken und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
5. Die Masse in die Tarteform füllen und gleichmäßig am Boden verteilen.
6. Die Skyr Tarte im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für rund 40 Minuten backen. Im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.
7. Die Tarte vor dem Servieren mit Bio-Zitronenscheiben garnieren.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at