

Für Leib...

Zitronentarte

Zutaten für den Teig:

250 Gramm Mehl
150 Gramm kalte Butterwürfel
1 Prise Salz
1 Ei

Zutaten für die Füllung:

500 Gramm Magerquark
250 ml. Sahne
175 Gramm Zucker
Abrieb und Saft von 2 - 3 Zitronen
4 Eier und 1 EL Mehl



Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig gut verkneten, in Folie einwickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Tarteform einfetten und den Teig ausrollen. Vorsichtig in die Form legen und auch den Rand belegen. Für die Füllung den Quark mit der Sahne glatt rühren. Die restlichen Zutaten nach und nach und sorgfältig unterrühren und auf den Boden verteilen. Den Rand gleichmäßig mit einer Gabel andrücken. Backen bei 200 Grad für ca. 20-25 Minuten. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

...und Seele!

Guter Gott,
wir alle sind an deinen Tisch versammelt.
Familie heißt Gemeinschaft.
Gemeinschaft heißt Segen.
Dankeschön für deinen Segen.
Dankeschön für unsere Familie.
Amen.