

## Frisch gekocht

Donnerstag, 27. Juli 2017

Rezept von Eveline Wild

### Zitronen-Karrees

**1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig**



---

### Zutaten

Für den Mürbteig: 125 g weiche Butter, 65 g Kristallzucker, Vanillezucker, Prise Salz, geriebene Schale von ½ Zitrone (unbehandelt), 1 Ei, 215 g glattes Mehl.

Für das Biskuit: 3 Eier, 90 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz, 80 g glattes Mehl, 10 g Stärkemehl.

Für die Zitronencreme: 2 große Zitronen, 150 g Butter, 120 g Zucker, 2 Eier, 1 Blatt Gelatine.

Für die trockenen Baiser: 150 g Eiweiß, 150 g Kristallzucker, 140 g Staubzucker.

Außerdem: Orangen und rosa Grapefruitfilets zum Garnieren, Zitronenverbene/Melisse, Marillenmarmelade.

### Zubereitung

Für den Mürbteig Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale verkneten, das Ei einarbeiten. Zum Schluss kurz das Mehl einkneten und den Teig kalt stellen.

Den Teig 3-4 mm dünn ausrollen und mit viereckigen oder quadratischen Ausstechern ausstechen und auf einem Backblech im Rohr bei 175 °C Heißluft backen. Auskühlen lassen.

Für das Biskuit die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Salz und der Zitronenschale luftig aufschlagen. Dann die versiebte Mehl-Stärkemischung unterheben, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im Rohr bei 185 °C ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Zitronencreme die Zitronen schälen, die Schalen blanchieren, danach ganz klein schneiden. Die Zitronen auspressen. Den Saft, die Schalen, die Eier, den Zucker und die sehr weiche Butter in einen recht großen Topf geben. Diese Masse unter ständigem Rühren auf mittlerer Hitze auf 85 °C erhitzen. Durch ein Sieb gießen, eingeweichte und ausgedrückte Gelatine begeben und unterrühren. Zugedeckt auskühlen lassen.

Die eckigen Formen mit Folie auskleiden und den Mürbteig einlegen. Das zurechtgeschnittene Biskuit mit Marmelade auf den Mürbteig kleben und die Formen mit der Zitronencreme auffüllen, wiederum kalt stellen.

Für die Baiser Eiweiß mit Kristallzucker aufschlagen und anschließend den gesiebten Staubzucker unterheben. Sofort auf Backpapier dressieren und für einige Stunden im Rohr bei 90-100 °C Heißluft trocknen.

Die Citrus Carrees mit Zitrusfilets und Baisers belegen und mit Zitronenmelisse dekorieren.

Für eine Zitronentarte:

Den Mürbteig 3-4 mm dünn ausrollen und in eine Tarteform legen. Mit einer aus Alufolie gebastelten Backschale bedecken. Diese dann mit Linsen oder Reis auffüllen und im Rohr bei 175 °C blind backen. Die Backschale nach etwa 10 Minuten entfernen und die Tarte fertigbacken. Auskühlen lassen. Auf den gebackenen Mürbteig den Biskuitteig mit etwas Marillenmarmelade aufkleben und mit der Creme füllen.