# Erfrischende Lemon-Pie

**Kuchen » Zitronen**

## Zutaten (12 Stücke)

» 150g Mehl
» 85g Butter/Margarine
» 50g Schweineschmalz
» 1/4 TL Salz
» 3-4 Zitrone(n)
» Zitronenschale
» 250g Zucker
» 60g Stärke
» 3 Ei(er)

## Bewertung

**Beschaffung**
in jedem Discounter

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
über 120min

## Zubereitung

1. Mehl, 75g Butter und Schmalz in Flöckchen, 2EL eiskaltes Wasser und Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30min kühl stellen.

2. Teig auf bemehlter Fläche rund ausrollen (Durchmesser 26cm). In eine Form mit herausnehmbarem Boden (Durchmesser 24cm) legen. Ränder fest andrücken, Boden mehrmals einstechen und ca. 1 Stunde kühlen.

3. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 20 min backen. Zitronen auspressen und 200ml Saft abmessen. 1TL Saft beiseite stellen. 300ml Wasser, Zitronensaft und -schale, 150g Zucker und übrige Butter aufkochen. Stärke mit etwas Wasser glatt rühren und den Saft damit binden.

4. Eier trennen. Eigelb und etwas angedickten Fruchtsaft verrühren, dann in den übrigen Saft rühren. Nicht mehr kochen lassen. Creme abkühlen lassen und auf dem Boden verteilen. Ca. 30min kalt stellen. Eiweiß steif schlagen, dabei restlichen Zucker einrieseln lassen. Übrigen Zitronensaft unterrühren. Baisermasse locker auf die Creme verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C 5-10min goldbraun überbacken.

Nährwerte: 260kcal/E3g/F11g/KH34g pro Stück

angelegt am: 22.10.2003 Rezept-Nr: 637

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke