

Erfrischende Zitronentarte mit Holunderblüte



Holunderblütenduft liegt in der Luft...

Leichtigkeit und milde Temperaturen liegen in der Luft. Da passt unser heutiges Rezept für zitronige Frischkäsetarte. Wunderbar passen zum Rezept auch Zitronenlikör, Orangenlikör oder heimischer Honiglikör. Statt Frischkäse passt auch Schichtkäse der mit Kefir glatt gerührt wird. Etwas frische Vanille rundet das Aroma ab. Oder vielleicht mal Tonkabohne probieren? Vielleicht noch ein paar frische Erdbeeren? Die sind eine optimale Begleitung zu unserem kleinen Kuchen bzw. Tarte.

Hier unsere Rezeptur für die Tarte mit Frischkäse und Zitrone:

Zutaten

- **Für den Boden:**
- 250 g Vollkorn Kekse
- 125 g geschmolzene Butter

- 30g Zucker
- 1 Prise Salz
- Butter zum Einstreichen der Springform

- **Für die Füllung (26cm):**
- 4 x 200 g Doppelrahmstufe Frischkäse
- 150 ml Sauerrahm
- 120 g Zucker
- 50 ml Holunderblütensirup
- 2 EL Stärke
- Saft und Abrieb einer Biozitrone
- 2 cl Holunderblütenlikör
- Mark einer Vanilleschote oder Vanillezucker
- 1 Ei
- 4 Eigelbe

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze) und die Springform mit der Butter genügend einfetten. Nun das Äußere der Springform (den Boden auch) in Alufolie wickeln, am besten 2x, so kann weder das heiße Wasser in die Springform eintreten, noch evtl. Flüssigkeit aus der Springform entweichen.

Für den Tarteboden die Kekse zu feinen Brösel zerkrümmeln und mit der geschmolzenen Butter und dem Zucker, 1 Prise Salz in einer Schüssel verrühren. Den Mix in die Springform füllen und gleichmäßig verteilen und festdrücken (mit dem Boden einer Tasse). Im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühlen.

Für die Füllung den Frischkäse mit Sauerrahm, Zucker, Saft- und Abrieb der Zitrone, Stärke, Vanillemark und Eier gründlich vermischen. Die Frischkäsefüllung in die Springform gießen. Die Springform kommt nun auf ein großes Backblech. Ganz vorsichtig nun 1 l kochendes Wasser in den Bräter/das Backblech geben. Nur so viel, dass die Springform etwas im Wasser steht. Nun wird der Kuchen für 3 Minuten bei 200 Grad angebacken (mittlere Schiene, Ober-/Unterhitze). Nach 3 Minuten die Temperatur auf 120 Grad reduzieren und nochmals für 35-40 Minuten backen, bis er recht fest ist und nur in der Mitte noch ein wenig wackelig zu sein scheint. Nun bleibt die Tarte noch eine ganze Stunde bei halboffener Ofentür im Ofen. Danach herausnehmen, auf ein Gitterrost stellen und komplett abkühlen lassen. Die Springform noch nicht lösen! Erst für ca. 6 Stunden oder über Nacht, die Tarte im Kühlschrank ruhen lassen. Dann servieren!

