

Das Rezept für Ostern 2010

vom Hofladen Strauß & der Kräuterpädagogin Kathrin Huber



tom@straussei.de
www.straussei.de

Hadersbach 54a
94333 Geiselhöring
Tel. 09423-902502



kathrin@straussei.de
www.unkrautschule.de

„fruchtig-frische Oster-Zitronen-Tarte“

Zutaten für den Teig:

Saft von 1/2 Zitrone
200 g Mehl
50 g Zucker
eine Prise Salz
100 g Butter
1 Eigelb vom Hofladen Strauß



Alle Zutaten verkneten und den Teig etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen – wer den Teig im Thermomix oder einer Knetmaschine zubereitet kann ihn sofort verwenden.

Den Teig in eine Tarte- oder Springform drücken, Rand hochziehen, ca. 10 Minuten bei 180 Grad vorbacken.

Zutaten für die Füllung:

Saft von 2 Zitronen
1 Vanilleschote (ausgeschabtes Mark)
4 Eier vom Hofladen Strauß
200 g Puderzucker
125 g Sahne



Eier, Puderzucker, Vanillemark und Zitronensaft schaumig rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Ei-Zitronenmasse heben. Die Füllung nun auf den vorgebackenen Teig geben und die Tarte bei 130 Grad ca. 50 Minuten backen.

Zutaten für den Belag:

1 Zitrone
4 EL Zucker
4 EL Wasser
gehackte Pistazien



Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen. Die Zitrone in Scheiben oder Viertel schneiden und die Tarte dekorativ verzieren. Die etwas abgekühlte Zuckerlösung nun über den Kuchen geben und die Tarte nochmal ca. 3 Minuten im Backofen grillen, damit sie oben etwas bräunlich wird. Nun die Pistazienkerne darüber streuen.

**Fertig ist unser fruchtig-frischer Osterkuchen!
Lasst ihn euch gut schmecken!**