

... > Saisonal > Sommer

# Mango-Zitronen-Tarte



frisch-fruchtiger Sommerkuchen, Muttertagskuchen

☆☆☆☆☆ 0 (0 Bewertungen)

 Kommentare

 60 Min.  normal  17.05.2021

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

1



Portionen

### Für den Mürbeteig:

100 g Butter

200 g Mehl

60 g Zucker

1 Eigelb

1 Prise(n) Salz

Butter und Mehl für die Form

### Für die Füllung:

6 Bio-Zitrone(n)

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

45 g Butter

40 g Speisestärke

3 Eigelb

### Für den Belag:

1 Mango(s), frisch

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

- 🕒 Arbeitszeit ca. 1 Stunde
- 🕒 Ruhezeit ca. 1 Stunde
- 🕒 Koch-/Backzeit ca. 40 Minuten
- 🕒 Gesamtzeit ca. 2 Stunden 40 Minuten

Für den Mürbeteig die Butter in Stücken mit Mehl, Zucker, Eigelb und Salz mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verrühren und mit den Händen zu einer Kugel formen. Den Teig abgedeckt für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Eine Tarteform dünn mit Butter ausstreichen und leicht mit Mehl bestreuen, damit sich die Tarte später gut löst.

Die Tarteform und den Rand mit dem Teig auslegen. Im Abstand von 3 cm auf dem gesamten Teigboden mit einer Gabel Löcher stechen. Auf der untersten Schiene in den Ofen geben und 18 Minuten vorbacken. Nach dieser Zeit den Teig kurz herausnehmen und mit einem Handschuh gleichmäßig flach drücken. Alternativ kann man auch nach dem Löcherstechen Backpapier auf den Teig legen und dieses mit trockenen Hülsenfrüchten beschweren. Dann werden nur das Backpapier und die Hülsenfrüchte entfernt.

Den Teig weitere 15 Minuten hellbraun fertig backen. Aus dem Ofen nehmen und unbedingt abkühlen lassen, bevor die Füllung darauf gegeben wird, da die rohen Eigelbe in der Füllung sonst ausflocken können.

Für den Belag die Mango schälen und das Fruchtfleisch in ca. 1 x 1 cm Streifen schneiden.

Für die Zitronencreme-Füllung die Schale einer Zitrone abreiben, danach aufschneiden und auspressen. Die Schale und den Saft aller Zitronen vermischen

durchschneiden und auspressen. Die Schale und den Saft einer Zitrone vermischen und mit Wasser zu 400 ml Flüssigkeit auffüllen. Zucker, Butter und Vanillezucker dazugeben und in einem Topf unter Rühren langsam aufkochen. Die Stärke mit 4 - 6 EL kaltem Wasser anrühren und in die kochende Zitronenmasse geben. Bei niedriger Temperatur 2 - 3 Minuten einkochen lassen.

Die Eigelbe trennen. Den Herd ausstellen, 3 EL der Zitronenmasse zu den Eigelben geben und kurz verrühren, um die Temperaturdifferenz etwas zu verringern, bevor die Mischung sofort danach unter die restliche Zitronenmasse gerührt wird. Die Creme darf jetzt nicht mehr kochen, sonst flockt das Eigelb aus.

Die Zitronencreme auf dem abgekühlten Boden verteilen. Die Mangostreifen in Gitterform auf die Creme legen. Es bietet sich an, zunächst alle horizontalen Streifen zu legen, die Tarte dann um 90 Grad zu drehen und die übrigen Mangostücke so zuzuschneiden, dass sie, wieder horizontal gelegt, genau in die Lücken passen. Die Mangostreifen dürfen ein bisschen einsinken, man sieht sie nachher trotzdem noch.

Die Tarte abkühlen lassen, damit sich keine Risse in der Zitronencreme bilden.

Wir lieben diesen frischen, sommerlichen Kuchen und dekorieren ihn oft mit weiterem Obst, Sahnehäubchen oder Schoko-Ornamenten.

## Rezept von



Koerstelinchen

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

---

## **Markenrezepte bei Chefkoch**

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

## Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werbung & Cookies](#)

Werben Sie bei uns

Nutzungsbasierte Online Werbung

## Quicklinks

Rezepte finden

Was koche ich heute?

Was backe ich heute?

Magazin Übersicht

Print-Magazin im Abo

Foren

Chefkoch Events

Videos Übersicht

## Newsletter

Zum Newsletter anmelden

## Wir sind für Dich da

FAQ

## Live Rezeptsuchen

cocktailsosse rezepte, gemüseintopf rezepte, himbeervinaigrette rezepte,  
hähnchensteak rezepte, jaegerschnitzel rezepte, knödelsalat rezepte,  
marmeladenkekse rezepte, mettbällchen rezepte, nudelreste rezepte, taccosalat  
rezepte