



## *Rezeptkarte*

Tarte von gegrillten Zitronen  
und Schokolade mit  
Backstube Zitrus & Schoko

# Tarte von gegrillten Zitronen und Schokolade mit Backstube Zitrus und Schoko

## Zutaten (4 Personen):

Tarteboden: 200 g Vollkornkekse, 25 g Vollmilchschokolade, 100 g weiche Butter, 1 TL Backstube - Schoko, 3 TL Muscovadozucker

Füllung: 6 Eigelb, 400 ml gesüßte Kondensmilch, 6 Bio-Zitronen, 1 TL Backstube – Zitrus, 1 Prise Salz; 1 Tarteform Ø 28cm

**Equipment:** Grill, Tarteformen

## Zubereitung (ca. 1 Stunde plus 2 Stunden Kühlzeit):

Für den Tarteboden die Schokolade fein raspeln und die Vollkornkekse zerkleinern. Die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem Teig kneten. Den Teig vierteln und zwischen Backpapier ausrollen. Die leicht gefetteten Tarteformen mit dem Teig gleichmäßig auskleiden und für 2 Stunden kaltstellen. Für die Füllung zunächst die Bio-Zitronen grillen. Dafür die Zitronen der Länge nach halbieren und auf der Schnittfläche auf direkter Hitze 5-8 Minuten grillen bis die Schnittflächen schön dunkelbraun karamellisieren. Die heißen Zitronenhälften in einer Kartoffelpresse gut ausdrücken und den Saft etwas abkühlen lassen.

Eigelbe, Kondensmilch und 120 ml Saft der gegrillten Zitronen sowie Backstube – Zitrus und Salz mit einem Pürierstab homogen mixen. Die Masse auf die Tarteböden verteilen und im Grill indirekt bei 170°C für circa 30 Minuten backen. Die Füllung sollte komplett gestockt sein.

Dazu passt ein erfrischendes Sorbet, z.B. Basilikum oder Himbeere.