



**BioGourmet**

## Zutaten

### Für den Teig

175 g Mehl  
20 g fein gemahlene Mandeln  
65 g Puderzucker  
1/2 TL Salz  
1 TL Zitronenschale  
100 g kalte Butter in Würfeln  
1 kleines Ei (ca. 45 g)

### Pistazienmus

150 g geschälte Pistazien  
25 g Sesamöl von BioGourmet

### Zitronen-Halva-Creme

110 g Zitronensaft von BioGourmet  
150 g Feinzucker von BioGourmet  
1 TL Zitronenschale  
2 Eier (ca. 120 g)  
100 g weiche Butter  
150 g Halva von BioGourmet

### Dekoration

Zitronenschale  
Gehackte Pistazien

### Außerdem

Rechteckige Backform, 30×10 cm  
groß und 2,5 cm hoch

## Zitronentarte mit Halva und Pistazien

Ein libanesisches Rezept für eine Zitronentarte mit besonderem Pfiff: nicht nur Pistazien sondern auch das besondere Halva, eine Paste aus Honig und Sesam, spielen hier eine der Hauptrollen. Eine ungeahnt köstliche Kombination!

### Zubereitung

Mehl, Mandelmehl, Puderzucker, Salz, Zitronenschale und Butterwürfel in eine Schüssel geben und etwa 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Aus dem Kühlschrank nehmen und die Zutaten mit einer Küchenmaschine bei niedriger bis mittlerer Geschwindigkeit mischen, bis der Teig eine sandartige Konsistenz erreicht. Dabei sollten die Butterstücke so klein wie möglich, jedoch nicht geschmolzen sein.

Das Ei hinzufügen und unterrühren. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen.

In einem kühlen Raum die Arbeitsfläche bemehlen, den Teig darauf legen und ebenfalls mit Mehl bestäuben. Den Teig mit einem Nudelholz ausrollen, dabei immer

wieder wenden und darauf achten, dass er nicht an der Arbeitsfläche kleben bleibt. Den Teig auf eine Dicke von 3-4 mm ausrollen.

Sollte der Teig beim Verarbeiten weich werden, das Ausrollen unterbrechen und den Teig nochmals kalt stellen.

Die Backform leicht mit Butter einfetten. Den Ring der Form vorsichtig auf den Teig legen. Nun die Höhe des Randes an allen vier Seiten abmessen und großzügig auf den Teig übertragen, sodass um die Form herum vier kleinere Rechtecke für den Rand entstehen, die sich später ohne Überlappung aneinander setzen lassen. Den Teig ausschneiden und in die Form setzen, dabei die Rechtecke als Rand hoch klappen. Mit einem scharfen Messer den überschüssigen Teig über dem Rand entfernen.

Den Boden mit einer Gabel einstechen und die Form für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Backform auf ein Blech stellen, den Teig mit Backpapier belegen und beispielsweise mit Kichererbsen beschweren. Dabei drauf achten, dass auch die Ecken beschwert sind.

Das Blech in den Ofen schieben und 17 Minuten lang backen. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und das Pergamentpapier mit den Erbsen vorsichtig entfernen. Den Boden wieder in den Ofen schieben und weitere 10-12 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Zum Abkühlen beiseite stellen.

Den Backofen auf 160 °C vorheizen, die Pistazien auf ein Backblech streuen und etwa 7 Minuten rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Nach dem Abkühlen in einer Küchenmaschine mahlen. Das Öl hinzufügen und erneut mahlen, bis eine Paste entsteht. Die Paste auf dem Boden der Tarte verteilen. Mit einem Löffel die Oberfläche glätten.

Halva zerbröseln und in einen Messbecher geben. Beiseite stellen.

Zitronensaft, Zucker, Zitronenschale und Eier in einen Kochtopf geben und verquirlen. Bei mittlerer Hitze erwärmen, dabei ständig rühren, damit das Eigelb nicht gerinnt. Sobald die Mischung einzudicken beginnt, vom Herd nehmen und die Mischung durch ein Sieb in den Messbecher gießen. Gut mischen.

Die weiche Butter hinzugeben und gut verrühren. Mit einem Stabmixer zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Die Creme sofort in den Teig gießen und die Karte etwa eine Stunde lang im Kühlschrank aufbewahren, damit die Creme fest wird.

Die Tarte aus dem Kühlschrank nehmen und die Oberseite mit Zitronenschale und gehackten Pistazien verzieren.