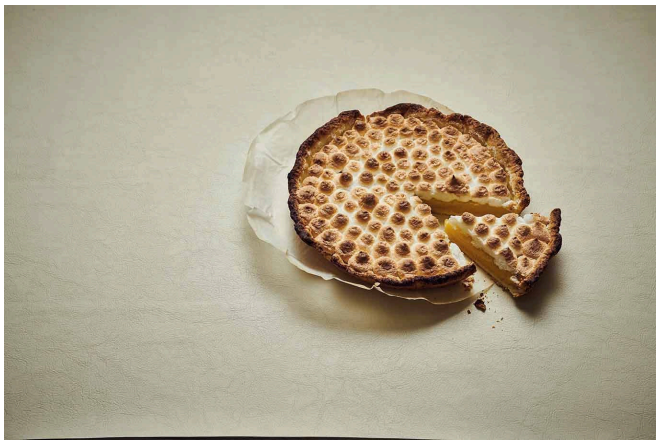
Lemon-Pie

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	50 Min.
Ruhezeit	30 Min.
Garzeit	40 Min.
Stück	8
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

mit Eischnee

Mürbteig

200 g Weizenmehl Type 550

3 EL Zucker

½ TL Salz

¼ TL Vanillemark

100 g Butter, kalt, in Würfeln

60 ml Wasser

Mehl zum Ausrollen

Butter zum Einfetten

Lemon Curd

70 g Butter

1½ unbehandelte Zitrone, Saft und abgeriebene Schale

1 Ei

2 Eigelb

150 g Zucker

1 EL Maisstärke

Blindbacken

300 g getrocknete
Hülsenfrüchte

Eischnee

2 Eiweiß

1 Prise Salz

70 g Staubzucker

Mürbteig

Mehl, Zucker, Salz und Vanille in einer Schüssel mischen. Butter beigeben und mit den Händen zu einer krümeligen Masse verreiben. Wasser dazu gießen und rasch zu einem Teig zusammenfügen.

Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick rund ausrollen. Kuchenblech mit Butter einfetten, mit dem Teig auslegen. Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

30 Minuten kühlstellen.

Blindbacken

Garraum mit PizzaPlus auf 200 °C vorheizen.

Teigboden mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten beschweren.

Auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage 30 Minuten blindbacken.

Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen. Mürbteig im Blech auskühlen lassen.

Lemon Curd

Butter in einer Pfanne schmelzen. Restliche Zutaten verrühren und zur Butter in die Pfanne geben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet und cremig wird, die Pfanne vom Herd nehmen, kurz weiterrühren.

Eischnee

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Zucker portionsweise beigeben, dabei weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eischnee in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen.

Backen

Garraum mit Ober-/Unterhitze auf 200 °C vorheizen.

Lemon Curd auf dem Mürbteigboden verteilen und glattstreichen. Eischnee darauf tupfen.

Pie auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage 10 Minuten backen.

Lemon-Pie auskühlen lassen.

Garschritte

Garraum auf 200 °C mit PizzaPlus (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

PizzaPlus 200 °C während 30 Min.

Gargut entnehmen. Zubereiten.

Garraum auf 200 °C mit Ober-/Unterhitze (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C während 10 Min.

Zubehör

Kuchenblech rund, ø26 cm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022