



Rheinland-Pfalz
ISST BESSER



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

Vegane Zitronentarte

Zutaten für die Tarte (24cm Durchmesser):

- 180g Dinkelmehl Typ 630
- 60g Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 100g vegane Margarine
- 2 EL Haferdrink

So wird's gemacht:

1. Mehl, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und vermischen.
2. Die zimmerwarme Margarine zu Flöckchen verarbeiten und mit dem Haferdrink zu der Rührschüssel hinzufügen.
3. Das Ganze zunächst mit einer Gabel vermischen und dann mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten und diesen auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen.
4. Die Form mit Margarine einfetten, den Mürbeteig vorsichtig hineinlegen und mehrfach mit der Gabel einstechen.
5. Im Ofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze 18-20 Minuten goldgelb backen und anschließend gut auskühlen lassen.

Zutaten für die Zitronenfüllung:

- 250ml Hafercuisine
- ½ Pck. Vanillepuddingpulver
- ½ TL Agar Agar
- 60g Rohrohrzucker
- Saft und Abrieb von 2 unbehandelten BIO-Zitronen

So wird's gemacht:

1. Puddingpulver, Agar Agar und Zucker mit 100 ml Hafercuisine verrühren.
2. Die verbleibende Hafercuisine aufkochen, die Puddingmischung einrühren und das Ganze 2 Minuten köcheln lassen.
3. Dann den Zitronensaft und Abrieb zugeben und auf mittlerer Hitze weiter köcheln lassen bis die Crème eindickt.
4. Die Puddingcrème auf die Tarte geben und gut auskühlen lassen. Fertig.

