



ZIEGENKÄSE TARTE MIT FEIGEN, HONIG & ROSMARIN

Zutaten:

Boden:

- 200 g Mehl
- 90 g kalte Butter
- 1 TL Salz
- 1 Ei

Füllung:

- 200g Schmand
- 50g Milch
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Rosmarin

Belag:

- 3-4 Feigen
- frischen Rosmarin
- 1 Rolle Ziegenkäse (Weichkäse)
- 2 EL Honig

So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Die Zutaten für den Mürbeteig in eine Schüssel geben und mit einem Knethaken-Aufsatz verrühren. Zum Schluss mit den Händen kneten und eine glatte Kugel formen und 10min kühlen. Diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, sodass der Teig größer ist als die Tarte-Form. Den Teig vorsichtig in die gefettete Form legen und festdrücken. Mit einem Messer den überstehenden Teig am Rand abschneiden und mit der Gabel ein paar Löcher in den Boden pieksen.
- 3 Ein Backpapier auf den Boden geben und Linsen, Reis o.ä. darauf geben. Nun den Boden für 10 min in den Backofen geben (sogenanntes Blind Backen). Aus dem Ofen holen und das Backpapier samt Reis o.ä. entfernen.
- 4 Die Feigen waschen und in ca. 0,5 cm breite Scheiben schneiden, auch den Ziegenkäse in gleich breite Scheiben schneiden. Den Schmand mit der Milch und dem Ei verrühren und mit etwas Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.
- 5 Den Schmand nun auf dem Tarteboden verteilen und abwechselnd eine Scheibe Feige und eine Scheibe Ziegenkäse kreisförmig darin verteilen. Etwas frischen Rosmarin drauf geben und für 45-50min backen. Nach dem Backen gleich etwas Honig darauf verteilen.

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 45-50 min Backzeit

