

# Möhren-Käse-Tarte



## Zutaten:

- 500 ml Milch
- 150 g Gouda, gerieben
- 4 Eier
- 90 g Butter, geschmolzen
- 1-2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1-2 TL Kreuzkümmel
- 110 g Mehl
- 150 g Möhren

Außerdem eine runde Form (Ø 22-24 cm). Wenn sie aus Metall ist mit Backpapier auslegen oder aus Silikon mit Butter ausstreichen.

## Zubereitung:

1. Milch und Gouda in einem Topf etwa zehn Minuten lang erhitzen, dabei umrühren, bis der Käse fast vollständig geschmolzen ist.
2. Den Ofen auf 150 ° C vorheizen.
3. Die Eier trennen. Eigelb mit Butter, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel verquirlen. Mehl einrühren. Die Milch-Gouda-Mischung nach und nach einrühren, ohne zu schlagen.
4. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.
5. Karotten waschen, schälen und reiben,
6. Die Möhren auf dem Boden der Form verteilen anschließend die Mischung darüber geben und glätten, z.B. mit einer Palette.
7. Für 45 Minuten auf der zweiten Schiene von unten bei 150° C backen.
8. Abkühlen lassen, danach für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit der Kuchen fest wird.
9. Gekühlt oder wieder erwärmt servieren.

Guten Appetit!