

Feigen-Ziegenkäse-Tarte



Die Zutaten reichen für eine 26er Form oder 4 kleine Förmchen mit 8 cm Durchmesser

Zutaten:

Für den Mürbeteig

- 100 g Mehl
- 70 g weiche Butter
- 1 EL Zucker, weiß
- 1/2 Vanilleschote
- 1/2 Zitrone - abgeriebene Schale
- 1 Pr. Salz
- Butter für die Form(en)

Zutaten:

Für die Füllung

- 100 g Ziegenfrischkäse
- 1 Ei
- 1 EL Zucker, weiß
- 1 Pr. Salz
- 2 EL Milch
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL Olivenöl,
- 6 frische Feigen
- 2 EL Zucker, braun

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und schnell zu einem glatten Teig kneten, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig mit den Händen gleichmäßig ausrollen und in die Tarte-Form(en) drücken, den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Backofen auf 180° C vorheizen.

Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten vorbacken. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten.

Für die Füllung Ziegenkäse, Ei, Zucker und Salz mit einem Schneebesen gut verrühren. . In der kalten Milch die Stärke auflösen und mit dem Olivenöl unter die Ziegenkäsemasse rühren.

Die Feigen waschen, trocken tupfen und in Spalten schneiden.

Die Ziegenkäse-Masse in die leicht abgekühlte Tarte gießen. Feigen in die Füllung setzen. Die Tarte bei 180° C weiter etwa 20 Minuten backen.

Zum Schluss mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Flambierbrenner / Bunsenbrenner kurz gratinieren.

Guten Appetit! 😊