

Feigen-Ziegenkäse Tarte



Zutaten für den Mürbeteig:

200 g Mehl
140 g weiche Butter
2 Esslöffel Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
abgeriebene Schale einer Orange
abgeriebene Schale einer Zitrone...
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

200 g Ziegenfrischkäse
2 Esslöffel Zucker
4 Esslöffel Milch
2 Esslöffel Olivenöl
4 Esslöffel brauner Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
2 Esslöffel Speisestärke
12 frische Feigen

Backzeit ca. 55 min bei 175 Grad

Die Zutaten für den Teig in einer Schüssel rasch zu einem glatten Teig kneten, in Klarsichtfolie im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig zwischen Backpapier und Klarsichtfolie flach ausrollen und in die Tarteform drücken. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und ca. 10 min vorbacken. Aus dem Ofen nehmen.

Für die Füllung den Ziegenfrischkäse, Eier, Zucker und Salz mit einem Mixer aufschlagen. Die Stärke in der Milch auflösen und mit dem Olivenöl unter die Ziegenkäsemasse mixen. Die Masse in die leicht abgekühlte Tarteform gießen.

Feigen waschen, in Spalten schneiden, oder halbieren und in die Füllung setzen. Die Tarte mit dem braunen Zucker bestreuen. Die Tarte bei 175 Grad im vorgeheizten Ofen in 45 min fertig backen.