



# FRISCHKÄSE-MANDEL-TARTE



## QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



25



leicht

## Tipps

Mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout servieren.

Statt Frischkäse kann auch Quark verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN MÜRBETEIG

**300 g** Weissmehl

**200 g** Butter, weich

**100** Zucker

**1** Ei(er)

Butter, für die Form

### FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g**

**500 g** Frischkäse

**5** Ei(er)

**160 g** Zucker

**20 g** Vanillezucker

**1** Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

**60 g** Mandelblättchen

## ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten.
2. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
3. Teig dünn ausrollen, in eine Tarte Form geben und gut andrücken.
4. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse, Eiern, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Zitronenschale gut vermischen.
5. Die Füllung auf den Tarteboden giessen, Mandelblätter darauf verteilen und bei 180°C ca. 20 min. backen.
6. Tarte etwas auskühlen lassen und in Stücke schneiden.