



ZIMT-MANDEL-TARTE



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN MÜRBETEIG

300 g Weissmehl

200 g Zucker

100 g Butter, weich

3 Ei(er)

1 Prise(n) Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g

500 g Frischkäse

5 Ei(er)

160 g Zucker

20 g Vanillezucker

1 Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

2 Msp. Zimt, gemahlen

60 g Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig: Mehl mit Zucker, Butter, Eier und Salz zu einem glatten Teig kneten, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
2. Teig dünn ausrollen, in eine Tarteform (26 cm Ø) geben und gut andrücken.
3. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse, Eier, Zucker, Vanillezucker, Orangensaft und -schale und Zimt gut vermischen.
4. Die Füllung auf den Tarteboden giessen, Mandelblätter darauf verteilen und bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.
5. Tarte etwas auskühlen lassen und in Stücke schneiden.