



# ZIEGENFRISCHKÄSETARTE



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Backstabil (AFI)
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN MÜRBEIG

**400 g** Dinkelmehl

**200 g** Butter, weich

**2** Ei(er)

**3 EL** Apfelessig

Salz

**Prise(n)** Muskatnuss, gemahlen

### FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**400 g** Ziegenfrischkäse

**4** Ei(er)

**2** Eigelb

**40 g** Maisstärke

**50 g** Noilly Prat/Wermut trocken

**30 g** Orangensaft

**2 g** Orangenschale, fein gerieben

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**60 g** Walnüsse, grob gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeig Mehl mit Butter, Ei, Apfelessig, Salz und Muskat zu einem glatten Teig kneten und eine Stunde rasten lassen.
2. Teig dünn ausrollen, in eine Tarte Form geben und gut andrücken.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic mit den restlichen Zutaten außer den Walnüssen gut mixen.
4. Die Creme auf den Tarteboden gießen, mit den Walnüssen bestreuen und bei 180° ca. 20 min. backen. Tipp: Als Beigabe empfehlen wir eingemachten Rahmkohlrabi.