# 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 MÜRBTEIG

| | |
|---|---|
| **300 g** | Mehl |
| **200 g** | Zucker |
| **100 g** | Butter, weich |
| **3** | Ei(er) |
| **1 Prise(n)** | Salz |

### FÜR DIE FÜLLUNG

| | |
|---|---|
| **250 g** | QimiQ Sahne-Basis |
| **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 Mürbteig: 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 Sahne-Basis 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.