

## Rezept

# Cidre-Käse-Tarte

Ein Rezept von Cidre-Käse-Tarte, am 09.06.2026

## Zutaten

|                                 |                            |
|---------------------------------|----------------------------|
| <b>1</b> Rezept Blitz-Tarteteig | <b>150 g</b> Gruyère       |
| <b>150 g</b> Emmentaler         | <b>150 ml</b> Cidre        |
| <b>150 ml</b> Vollmilch         | <b>3</b> Eier (Größe M)    |
| Salz                            | Pfeffer                    |
| frisch geriebene Muskatnuss     | Mehl für die Arbeitsfläche |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backform (Ø 28-30 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 395 kcal

## Zubereitung

1. Den Teig aus 240 g Mehl, 1 TL Backpulver, je 1 Prise Salz und Zucker, 80 ml Öl und 80 ml warmem Wasser zubereiten, auf wenig Mehl dünn ausrollen und in die Form legen, dabei einen 2 cm hohen Rand bilden. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Backofen auf 220° vorheizen.
2. Die beiden Käsesorten reiben, mit dem Cidre mischen und kurz ziehen lassen. Die Mischung auf dem Teigboden verteilen. Für den Guss Milch und Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Über den Käse gießen.
3. Die Tarte im heißen Backofen (unten, Umluft 200°) ca. 35 Min. backen. Warm servieren. Dazu passt ein Glas gekühlter Cidre.