Rezept

Cidre-Käse-Tarte

Ein Rezept von Cidre-Käse-Tarte, am 12.10.2024

Zutaten

1	Rezept Blitz-Tarteteig
150 g	Emmentaler
150 ml	Vollmilch
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
150 g	Gruyère
150 ml	Cidre
3	Eier (Größe M)
	Pfeffer
	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.