

Fondue-Tarte

Zutaten für 28 cm Kuchenblech (4 Port.)

200	g	Mehl	
½	TL	Salz	Mehl und Salz mischen.
100	g	Butter, kalt	In kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl bröselig reiben.
200	g	Magerquark	Beifügen und zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf etwas Mehl zu einem Rechteck auswallen. Von beiden Schmalseiten her einschlagen und das Ganze nochmals falten. Mit dem Walholz gut andrücken. Teig in Klarsichtfolie wickeln und min. 30 Minuten kalt stellen.
300	g	Fonduemischung moitié-moitié	
1 ½	dl	Weisswein	Käse und Wein mischen und etwas ziehen lassen. Kuchenblech mit Backtrennpapier belegen. Teig auswallen und in das Blech legen. Überstehenden Rand abschneiden. Boden mit Gabel einstechen. Käsemasse darauf verteilen.
2	dl	Halbrahm	
3		Eier	Rahm und Eier gut verrühren.
		Salz, Pfeffer a.d.M., Muskat	Guss leicht würzen und über den den Käse verteilen. Tarte im vorgeheizten Ofen bei 220°C auf der untersten Rille 30-35 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren etwas auskühlen lassen.

