



Zutaten

Für den Teig:

100 g Butter kalt
200 g Mehl
1 Prise Salz
1 Ei

Für den Belag:

1 Zwiebel
1 EL Brat- & Backöl
400 g Spinat
1 Bund Bärlauch
1 Bund Stielmus
400 g Frischkäse
3 Eier
250 ml Sahne
Muskat
Salz + Pfeffer
150 g Fetakäse
250 g Cocktailtomaten

Spinat-Stielmus-Tarte mit Bärlauch

Butter in kleine Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten. Anschließend zu einer Kugel formen, in 1-für-4-Papier wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze glasig dünsten.

Spinat, Bärlauch und Stielmus putzen, waschen, trockenschleudern und grob hacken. Frischkäse, Eier und Sahne miteinander verrühren und mit Muskat, Salz & Pfeffer kräftig würzen. Das Gemüse hinzugeben, unterheben und abschmecken.

Den Teig gleichmäßig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gebutterte Tarte-Form damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen.

Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 40 Minuten backen.

Nach 20 Minuten der Backzeit Fetakäse auf der Tarte verteilen und weiter backen.

Cocktailtomaten putzen, waschen, halbieren und 5 Minuten vor Backzeitende ebenfalls darüber verteilen und kurz mit backen.

Tarte in der Form kurz auskühlen lassen, dann die Form vorsichtig lösen, in Stücke schneiden und servieren.

Dazu passt ein frischer Salat.

Zutaten

250 g Möhren
2 Äpfel
5 Eier
200 g Rohrohrzucker
1 TL Zimt
5 EL Apfelsaft
250 g Mandeln gem.
½ TL Backpulver
80 g Semmelbrösel

Für das Topping:

450 g Frischkäse
150 g Puderzucker
1 Zitronen Abrieb
1 EL Zitronensaft

Optional:

Pistazien/Walnüsse

Rüblikuchen mit Apfel

Möhren waschen, schälen und über die grobe Seite einer Vierkantreibe raspeln.

Äpfel waschen, vierteln, entkernen und ebenfalls grob raspeln.

Eier trennen und das Eiklar steif schlagen.

Eigelb, Zucker, Zimt und Apfelsaft schaumig aufschlagen und mit den geriebenen Möhren und Äpfeln vermischen.

Mandeln, Backpulver und Semmelbrösel hinzugeben und unterrühren.

Den steif geschlagenen Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform geben und bei 170°C Ober-/ Unterhitze ca. 50 Minuten backen.

Gar Probe mit der Holzstäbchenmethode machen und gegebenenfalls noch ein paar Minuten zusätzlich backen. In der Form auskühlen lassen.

Frischkäse, Puderzucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft miteinander gut verrühren und gleichmäßig auf den abgekühlten Kuchen verstreichen.

Mit gehackten Pistazien oder Walnüssen garnieren und servieren.

Frisch, lecker und saftig 😊

Tipp: Für den kleinen Kick, ein kleines Stückchen Ingwer fein reiben und unter den Teig mischen.

