





# Möhren-Frischkäse-Tarte

Knuspriger Knetteigboden mit Gemüse und cremigen Belag

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

### Knetteig:

250 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
125 g weiche Butter oder Margarine  
1 Eigelb (Größe M)  
2 EL Kräuternessig  
1 EL Sesamsamen

### Gemüse:

600 g Möhren  
3 Frühlingszwiebeln  
1 EL Speiseöl, z. B. Sesamöl  
1 TL Zucker  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Belag:

200 g Doppelrahm-Frischkäse  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
1 Ei (Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M)  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
gemahlener Kurkuma

### Zum Bestreuen:

1 EL Sesamsamen

## 1 Vorbereiten:

Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Boden des Kuchenblechs ausrollen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Boden etwas abkühlen lassen. Übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht.



**3 Gemüse:**

Möhren schälen, längs halbieren und schräg in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Möhrenstücke darin bei mittlerer Hitze 8 Min. braten. Anschließend Frühlingszwiebelstücke hinzufügen und 2 Min. weiterbraten. Gemüse mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und erkalten lassen.

**4 Belag:**

Frischkäse, Crème fraîche, Ei und Eiweiß verrühren und mit Salz, Pfeffer und Kurkuma kräftig abschmecken. Käsemasse auf dem Boden verstreichen. Möhren- und Frühlingszwiebelstücke dekorativ auf der Masse verteilen und mit Sesamsamen bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Tarte in der Form sofort servieren oder erkalten lassen.

