

Möhren-Tarte

Pikanter Möhrenkuchen mit Blätterteig und Müsli

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Tarteform (Ø 28 cm):

Fett

Blätterteig:

270 g tiefgekühlter Blätterteig

Belag:

400 g Möhren
300 g Porree (Lauch)
Butter
Cayennepfeffer
getrocknetes Lemongras (nach Belieben)
1 TL Chiliöl
gemahlener Ingwer
Honig
etwa 2 EL Kräuteressig
100 g Dr. Oetker Vitalis
Knuspermüsli
Salz

Guss:

4 Eigelb (Größe M)
200 g Schlagsahne

1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Tarteform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Belag:

Möhren schälen und grob raspeln. Porree waschen und in gut 2 cm große Stücke schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Möhrenraspel mit Cayennepfeffer, evtl. Lemongras, Chiliöl, Ingwer und Honig darin etwa 10 Min. dünsten. Möhren mit Essig abschmecken und Müsli unterrühren. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Porreestücke im Salzwasser etwa 4 Min. garen, dann mit einer Schaumkelle **vorsichtig** herausnehmen und kurz in kaltes Wasser geben.

3 Blätterteig:

Die Blätterteigplatten etwa 1 cm überlappend nebeneinander legen und auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen (etwa 33 x 33 cm). Blätterteig auf den Boden der Form legen und so an den Rand drücken, dass er möglichst glatt ist und mind. 3 cm hoch ist. Die Porreestücke mit der Schnittfläche nach oben auf den Blätterteigboden setzen, in den Zwischenräumen die Möhrenmasse vorsichtig verteilen und etwas andrücken.

4 Guss:

Eigel mit der Sahne verrühren und gleichmäßig über die Masse verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

5 Die Tarte nach Belieben mit Müsli bestreuen und warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie kein Chili-Öl haben, nehmen Sie etwas mehr Cayennepfeffer.
- Sie können die Tarte auch in einer Springform (Ø 26 cm) backen. Überstehenden Blätterteig abschneiden, daraus beliebige Motive ausstechen und auf den Rand legen.