

# Pikante Streusel-Tarte

Herzhafter Kuchen mit Käse und Tomaten als unkomplizierter Snack.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

### Streuselteig:

75 g Semmelbrösel

50 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler

50 g weiche Butter oder Margarine

### Teig:

150 g Möhren

Backpapier

150 g Frühlingszwiebeln

3 Eier (Größe M)

100 ml Speiseöl, z. B. Sojaöl

125 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter

150 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler

etwa 1 TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

180 g Weizenmehl

2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin mit Safran

### Außerdem:

200 g Cocktailtomaten

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Möhren schälen und fein raspeln. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen. Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Streuselteig:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln in gewünschter Größe verarbeiten.



**3** Teig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) etwa 2 Min. auf höchster Stufe schaumig schlagen. Öl und Crème fraîche unterrühren. Käse, Frühlingszwiebeln und Möhren unterrühren. Teig mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl mit Backin mischen und unterrühren. Teig im Kuchenblech glatt streichen und mit Tomaten belegen. Die Streusel darüber verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 40 Min.**

Die Tarte am besten heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt ein gemischter Salat zu der Tarte.
- Servieren Sie Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter als Dip dazu.
- Die Tarte ist einfriergeeignet.

