

# 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 (Paniermehl)  
50 g geriebener Käse, z. B.  
Emmentaler  
50 g weiche Butter oder Margarine

## Teig:

150 g Möhren  
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

## Wie backe ich eine pikante Streusel-Tarte?:

### 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 zubereiten:

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 zubereiten:

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.
- Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter als Dip dazu servieren.
- Die Tarte ist einfrierggeeignet.

