

Fondue-Tarte

Zutaten für 26 cm Kuchenblech (4 Port.)

200	g	Mehl	
½	TL	Salz	Mehl und Salz mischen.
100	g	Butter, kalt	In kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl bröselig reiben.
200	g	Magerquark	Beifügen und zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und min. 30 Minuten kalt stellen. Kuchenblech oder Springform mit Backtrennpapier belegen. Teig auswallen und in das Blech legen. Überstehenden Rand abschneiden. Boden mit Gabel einstechen.
300	g	Fonduemischung „Moitié-Moitié“	
1 ½	dl	Weisswein	Käse und Wein mischen, kurz ziehen lassen.
2	dl	Halbrahm	
3		Eier	Rahm und Eier gut verrühren.
		Salz, Pfeffer a.d.M., Muskat	Rahmmasse leicht würzen, mit Käsemasse mischen. Käsemasse gleichmässig auf Teigboden verteilen. Tarte im vorgeheizten Ofen bei 220°C auf der untersten Rille 30-35 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren leicht auskühlen lassen. Etwas frisch gemahlene Kümmel darüber geben.

