

Melktert - Südafrikanische Milchtarte



Leckere Tarte ohne viel Schnickschnack

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 40 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver, gestrichen
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter, kalt
- 1 Ei
- 1-2 EL kaltes Wasser

Für die Füllung

0,5 l Milch (Vollmilch)
1 Zimtstange
Mark einer Vanilleschote
2 Eier
150 g Zucker
40 g Mehl
40 g Speisestärke
2 Esslöffel Butter

Außerdem

Zimt zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Zuerst die für den Teig in eine Schüssel geben und mit den Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührers einige Minuten verkneten. Dann kurz mit den Händen weiterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. In der Zwischenzeit für die Füllung die Milch zusammen mit der Zimtstange und dem Vanillemark in einem Topf erhitzen (aber nicht kochen!) und 10-15 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Zimtstange entfernen.
3. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen.
4. Die Eidotter mit dem Zucker cremig aufschlagen. Mehl und Stärke mischen und hinzufügen, so dass eine krümelige Masse entsteht. 2 EL der leicht abgekühlten Milch hinzugeben, glattrühren und in die restliche Zimt-Milch einrühren. Unter ständigem Rühren die Masse aufkochen lassen und vom Herd nehmen. So langeiterrühren, bis die Creme andickt. Nun doch die Butter unterrühren und den Eischnee unterheben.
5. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

6. Eine Tarte- oder Springform mit 24 Ø einfetten.
7. Den Mürbeteig etwas größer als Form ausrollen, in die Form legen und andrücken. Überstehender Teig an den Rändern anschneiden. Den Boden mit einer Gabel einige Male einstechen.
8. Die Milch-Creme in die Form füllen, glattstreichen und für ca. 30 Minuten backen.
9. Nach dem Backen abkühlen lassen und mit Zimt bestreuen.