TRAUBENTARTE MIT ZIEGENFRISCHKAESE

für 1 längliche Tarteform

ZUTATEN

Für den Teig:
250 g Mehl
125 g kalte Butter
1 Ei
1 Prise Salz
50 g Zucker
(ca. 400 g Trockenerbsen zum Blindbacken)

Für die Füllung:
400 g Ziegenfrischkäse
200 g Schmand
80 g Zucker
1 Pkt. Sofort-Gelatine
1 Vanilleschote
Saft von 1 Zitrone

Außerdem:
300 g Weintrauben
3 EL Olivenöl
etwa 5 Zweige Thymian

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Backofen (Ober-/Unterhitze) auf 180°C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche rechteckig ausrollen, in die ausgefettet Tarteform geben und ggf. überstehende Ränder abschneiden. Ein Blatt Backpapier auf die Tarte legen, die Tarte mit Erbsen füllen und für ca. 20 Minuten blind backen.

3. Währenddessen die Füllung zubereiten. Ziegenfrischkäse, Schmand und Zucker verrühren. Den Zitronensaft und das Vanillemark hinzugeben und alles gut mit der Sofort-Gelantine verrühren.

4. Die Garte nach dem Backen aus der Form lösen und etwas auskühlen lassen. Anschließend die Füllung auf den Tarteboden geben und für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

5. Eine halbe Stunde vor dem Servieren den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Weintrauben und den Thymian in eine Auflaufform geben, mit dem Olivenöl beträufeln und im Ofen etwa 10-20 Minuten anrösten lassen.

6. Die Tarte mit den noch warmen Weintrauben belegen und genießen!