

Oster-Schinken-Tarte mit Frischkäse-Kren-Creme

13.April 2022

Key: Schinken Tarte oder Oster Schinken Tarte

1 Tarte {32 x 12 cm} | 60 Minuten

Zutaten

Für den Mürbteig:

125 g kalte Butter

200 g Mehl

2 Eier

1 Schuss eiskaltes Wasser

1 Prise Salz

Etwas Butter |alternativ Kokosfett für die Form

Für die Fülle:

250 g Frischkäse

2 Oberskren

1 Pkg. Berger Traditions-Beinschinken {entspricht 100 g}

Reichlich Kresse

Zubereitung:

Für den Mürbteig: Die kalte Butter würfeln und mit Mehl, Eiern, eiskaltem Wasser und Salz zügig zu einem glatten Mürbteig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingewickelt für rund 30 bis 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine rechteckige Tarteform mit 32 mal 12 Zentimetern ausfetten. Den Mürbteig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Eine rechteckige Tarteform mit 32×12 Zentimetern ausfetten. Den Teig in die vorbereitete Backform legen. Dabei am Rand leicht andrücken.

Im vorgeheizten Ofen bei 175°C Heißluft für 45 Minuten blindbacken {= mit einem Backpapier durch Linsen oder andere Hülsenfrüchte beschwert belegt}.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Dafür den Frischkäse mit dem Oberskren vermengen.

Die Tarte aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Die Frischkäse-Kren-Creme in die Tarte füllen. Mit Schinken und Kresse garniert servieren.

Tipp: Kann auch mit Kräuterfrischkäse zubereitet werden.

