

Ziegenkäsetartes mit Cranberryfüllung

60 Minuten

Zutaten

für 4 Personen: 180g Butter 250g Mehl 1 Prise Salz 4 EL Wasser 60g Cranberries, getrocknet ½ TL Korianderpulver ½ TL Kardamompulver 2 ½ TL Zucker 150 ml Orangensaft 3 Thymianzweige Salz Pfeffer 1 Ei (Mittel) 200g Chevrotele Ziegenfrischkäse Cranberry Mehl für die Arbeitsfläche Butter



So wird's gemacht

Mehl, Butter in Flöckchen, Salz und Wasser mit dem Mixer mit Knethaken kurz zu Streuseln durchkneten. Mit den Händen dann zügig zu einem glatten Teig kneten und 30 min. ruhen lassen. Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze / 180°C Umluft). Die Cranberries hacken und mit Gewürzen, Zucker und Orangensaft in einem Topf mischen. Alles aufkochen und unter Rühren sirupartig einkochen. Die Cranberrysoße in eine Metallschüssel umfüllen und vollständig abkühlen lassen. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Mit dem Ei und dem Ziegenfrischkäse glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig auf einer bemehlten Fläche 2-3 mm dick ausrollen. 4 Teigkreise von jeweils 15 cm ausstechen. 4 Förmchen buttern, den Teig leicht hineindrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Cranberrysoße darauf verteilen, mit der Ziegenkäsemischung bestreichen und den überstehenden Teig nach innen klappen. Die Ziegenkäsetartes 20 min. backen. Die Tartes aus den Formen lösen und auf Tellern anrichten.

Zubereitung

