

Zutaten:

Zutaten

250 g Dinkelmehl
100 g Frischkäse
100 g kalte Buter, (in kleine Stücke)
1 Eigelb
1 Prise Salz

Belag

200 g Süßkartoffeln
400 g Kartoffeln
65 g gehackte Walnuskerne
100 g Schinkenspeck
Petersilie
200 g Sahne
3 Eier
75 g Blauschimmelkäse
Muskatnuss (gerieben)
Salz & Pfeffer



Zubereitungszeit: 45min

Backzeit: 40min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 190°C

Zubereitung:

Für den Mürbeteig das Mehl durch den **Müllermeister** sieben. Frischkäse und kalte Butter sowie Eigelb und Salz zugeben. Rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen und in den **Torten-Profi (28)** einarbeiten. Dabei einen Rand entstehen lassen. Auf den **Thermo-Star Vario** umstellen und kühl stellen.

Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen und grob raspeln. Die Walnüsse rösten. Schinkenspeck würfeln, Petersilie grob hacken. Käse klein schneiden. Den Teig mit den vorbereiteten Zutaten belegen. Eier und flüssige Sahne verrühren und kräftig würzen. Die Eiermasse über die Tarte gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 190° C Ober- /Unterhitze ca. 40 Minuten backen. Ofen ausschalten und die Tarte bei offener Backofentür kurz abkühlen lassen und noch lauwarm servieren.