

Zutaten:

Mürbeteig:

225g Mehl
150g Butter
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
1 Ei

Belag:

400g frischer Spargel oder 1 große
Dose Spargel
500g Möhren

Guss:

200g Schlagsahne
200g Crème Fraîche
1 Ei
125g geriebener Parmesan



Backzeit: 45min

Temperatur: 180°C

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Mürbeteig im *Schlagkessel* verkneten und ½ Stunden kaltstellen. Der Teig bleibt etwas weich.

Frischen Spargel schälen und großen Topf mit wenig Wasser ca. 15 Minuten dünsten, dann den Spargel abtropfen lassen.

Möhren schälen und mit dem *Spitzbub Messer* in lange Stifte schneiden. In heißem Wasser ca. 7 Minuten blanchieren und dann abtropfen lassen.

Für den Guss Schlagsahne, Crème Fraîche, Ei und Parmesan mit dem *Softliner groß* verrühren.

Mürbeteig mit etwas Mehl bestäuben und im *Merkur* auf der *Dauerbackunterlage* mit dem Zylinder des *Rolli-Sets* ausrollen. Mit dem Kegel des *Rolli-Sets* am Rand festdrücken. *Merkur* mit Hilfe des *Profi Tortenhelfers* auf den *Thermo-Star Vario* umsetzen.

Spargel und Möhren auf den Boden schichten. Den Guss mit dem *Hermlin klein* auf dem Gemüse verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 45 Minuten backen.

Am besten Ofenwarm servieren.

Tipp:

Legen Sie die Spargelspitze in die Mitte, so dass das Spargelende am *Merkur* liegt. So lässt sich der Kuchen besser aufschneiden.

Variationen:

Die Tarte kann mit verschiedenen Gemüsesorten, z.B. Lauch, Mais oder Broccoli zubereitet werden.

Zur Spargelzeit sieht frischer, grüner Spargel sehr dekorativ aus.