



## Custard Tart (4)

### Crème-Kuchen

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

Backen: ca. 25 Min.

für ein rundes Backblech von ca. 22 cm Ø

#### Teig

200 g Mehl

100 g Zucker

¼ Teelöffel Salz

2 Päckli Vanillezucker

1 Teelöffel Backpulver

100 g Butter, kalt, in Stücken

1 Ei, mit

3 Esslöffel Rahm verklopft

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Backpulver in einer Schüssel mischen.
2. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Eier-Rahm begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

#### Crème

5 dl Milch

3 Esslöffel Zucker

3 Esslöffel Maizena

1 Ei

1 Eigelb

1 Vanillestängel, Samen ausgekratzt

1 Teelöffel Ingwerpulver

1. Alle Zutaten mit dem Schwingbesen verrühren, unter Rühren **bis vors Kochen** bringen.
  2. Pfanne von der Platte nehmen, Vanillestängel herausnehmen, ca. 2 Min. weiterrühren, in eine Schüssel giessen, auskühlen.
  3. Zwei Drittel des Teiges auf einem Backpapier rund (ca. 26 cm Ø) auswallen. Mit dem Papier in die vorbereitete Form legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Den restlichen Teig auf einem Backpapier rund (ca. 20 cm Ø) auswallen. Die Crème auf dem Teigboden verteilen. Teigrand nach innen umschlagen, mit wenig Wasser bestreichen. Teigdeckel locker darauflegen, Rand gut andrücken, mit einer Gabel verzieren, Teigdeckel mehrmals einstechen.
- Backen:** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 10 Min. stehen lassen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

**Pro Person (1/4):** 17 g Fett, 7 g Eiweiss, 45 g Kohlenhydrate, 1517 kJ (363 kcal)