

# Das Rezept

## Milch-Tarte



### **Blech 28–30 cm**

Teig: 200 g Mehl, wenig Salz, 100 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten, 1 EL Essig, ca. 3 EL Milch.  
Belag: 4,5 dl Milch, 4 EL Maisstärke, 75 g

Zucker, 1 EL Fenchelsamen, nach Belieben 5–6 EL Rosinen, wenig Rohrzucker, Fenchelsamen zum Garnieren

Teig: Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Essig und Milch hineingießen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen. Teig auf wenig Mehl rund auswallen. Im mit Backpapier belegten Blech auslegen. Teigboden dicht einstechen. 15 Minuten kühl stellen. Für den Belag alle Zutaten unter Rühren mit dem Schwingbesen kurz aufkochen, abkühlen lassen. Belag auf dem Teigboden verteilen. Auf der untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Garnieren und lauwarm oder kalt servieren. Dazu passt Fruchtsalat.

**swissmilk**

Weitere 5000 Rezepte unter  
[www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte)