



Mahlzeit!

W I E S B A D E N

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Feigentarte mit Ziegenkäse und kandierten Walnüssen

Feigentarte

200 g Mehl
100 g weiche Butter
50 g Wasser
Salz

200 g reife Feigen
150 g Saint Maureé Ziegenkäse
3 Eier
200 g Sahne
Salz, Pfeffer Muskat

Mein Tipp:

1 EL Honig runden das ganze noch ab

kandierte Nüsse

100 g Walnüsse
2 EL Zucker
1 EL Wasser
1 kleine flocke Butter
Prise Salz

Deko

Frische Kräuter

Mehl zusammen mit der weichen Butter, Wasser und einer Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Eine 26 cm Springform mit etwas Pflanzenöl einfetten. Den Teig in die Springform geben, auf dem Boden flach andrücken und am Rand hochziehen mit den Händen. Den Teig für 15 Minuten im Backofen bei 180°C vorbacken.

Die Feigen waschen und mit einem Messer in Spalten schneiden. Eier, Ziegenkäse und Sahne vermischen, besser vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Feigenspalten auf dem vorgebackenen Teig verteilen, Ei-Käsemasse darüber geben und im vorgeheizten Backofen für 20 Minuten fertig backen.

Zucker mit Wasser in einer Pfanne aufkochen und warten bis der Zucker goldgelb wird. Die Walnusskerne mit der Butter dazu geben, umrühren eine Prise Salz dazu geben und auf ein vorbereitetes Backpapier geben zum auskühlen. Die abgekühlten Walnusskerne über die Tarte streuen und servieren.

Zum Servieren:

Auf jeden Teller ein Stück Tarte geben und mit frischen Kräutern dekorieren.