



VOLLKORN-TARTE MIT RÜEBLI UND SÜSSKARTOFFELN

für 4 Personen (Wähenblech von ca. 28 cm Ø)

zubereiten: ca. 45 Minuten

kühl stellen: ca. 1 Stunde

backen: ca. 55 Minuten

Boden

250 g UrDinkel-Vollkornmehl

1 Msp. Backpulver

1 TL Salz

100 g Butter, kalt, in Stücken

1 EL heller Essig

1 dl Wasser, kalt

Belag

250 g Rüebli, längs fein gehobelt

250 g Süsskartoffeln, längs fein gehobelt

3 EL Olivenöl

2 Prisen Zucker

1 TL Salz, Pfeffer

Guss

4 Eier

1¾ dl Milch

120 g Alpkäse, gerieben

100 g Vollfettquark

3 EL Thymian

½ TL Salz, Pfeffer

4 Zweige Thymian

1 **Boden**: Mehl, Backpulver und Salz mischen, mit Butter krümelig reiben. Essig und Wasser begeben, mischen, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

2 **Guss**: Alle Zutaten verrühren.

3 **Belag**: Rüebli und Süsskartoffeln mit Öl und Zucker mischen, würzen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

4 **Backen**: In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen.

5 **Fertigstellen**: Teig zwischen zwei Backpapieren rund (ca. 32 cm Ø) auswallen. Teig in die vorbereitete Form legen, einstechen. Rüebli und Süsskartoffeln darauf verteilen. Guss darübergiessen, restlichen Quark darauf verteilen. Thymian darauflegen.

6 **Backen**: Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens 30–35 Min. backen.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:

www.mahlerundco.ch/rezepte

