

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 19.09.2023

Traubentarte mit Ziegenfrischkäse und Thymian

Für ca. 12 Stücke

Zutaten

Für den Teig

120 g Butter, kalt
200 g Mehl, Type 405
0,5 TL Backpulver
1 TL Salz, ca.
0,5 TL Zucker
4 EL Wasser, kalt, ca.

Für den Belag

400 g Trauben, gemischt, kernlos
3 Stiele Thymian
3 EL Pinienkerne oder Mandeln
2 EL Butter
2 EL Zucker, braun
2 EL Apfelessig
2 EL Senf, z.B. Dijon-Senf, ca.
4 EL Semmelbrösel
200 g Ziegenfrischkäse,
alternativ Frischkäse aus Kuhmilch
etwas Pfeffer, grob



Zubereitung

1. **Für den Teig** Butter in Flöckchen schneiden oder reiben. Mit Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Wasser zu einem glatten Teig verkneten:
2. Teig zu einem flachen Rechteck formen, abdecken und ca. 1 Stunde kalt stellen und ruhen lassen.
3. **Inzwischen die Trauben** abbrausen, trockentupfen und halbieren. Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden.
4. Eine Tarte- oder Springform (26 cm Durchmesser) fetten.
5. **Teig** etwa 2-3 mm dünn ausrollen, etwas größer als die Form. Teig in die Form legen und dabei einen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen.
6. Teig im Backofen auf mittlerer Schiene, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, ca. 10 Minuten vorbacken.
7. **Für den Belag** Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. herausnehmen und abkühlen lassen.
8. Butter erhitzen. Trauben und Thymian darin ca. 1 Minute schwenken.
9. Trauben mit Zucker bestreuen und weiter schwenken, bis der Zucker leicht karamellisiert. Mit Essig ablöschen und vom Herd ziehen.
10. **Den Teigboden** aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
11. Boden mit Senf bestreichen und Semmelbröseln bestreuen.
12. **Trauben** abtropfen lassen und auf dem Teigboden verteilen. Frischkäse darauf verteilen. Pinienkerne darüberstreuen. Pfeffer darübermahlen.
13. Tarte auf der mittleren Schiene weitere ca. 25 Minuten backen.
14. Tarte aus dem Ofen holen, kurz ruhen lassen und servieren. Dazu passt Salat.