Herzhafte Tarte mit Schafskäse, Burrata und Gemüse-Brotaufstrich



Leckere, herzhafte Tarte

Diese Tarte bekommt einen Hefeteig, da es eine herzhafte und pikante Tarte wird. Denn für die Füllmasse, also den Eierstich, wird ein Glas Gemüse-Brotaufstrich mit kräftiger Paprikanote zweckentfremdet und in diesen eingerührt. Des Weiteren kommen kleingeschnittener Schafskäse und Burrata in die Füllmasse. Der flüssige Anteil der Burrata, also der weiche Kern des Käses, kommt zu der Sahne, die für den Eierstich Royale verwendet wird, ansonsten besteht die Gefahr, dass der Eierstich zu sehr verwässert wird. Alles in allem eine sehr leckere, schmackhafte und käsige Tarte!

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für den Eierstich Royale:

- 4 Eier
- 200 ml Sahne (einschließlich der Flüssigkeit der Burrata)

Für die Füllung:

- 135 g Gemüse-Brotaufstrich (Paprika-Chili mit Kichererbse, 1 Glas)
- 180 g Schafskäse (1 Packung)
- 120 g Burrata (1 Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. 50 Min. | Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



Mit zweierlei Käse und Gemüse-Brotaufstrich

Zubereitung:

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten. 1,5 Stdn. im Warmen gehen lassen.

Schafskäse in sehr kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben.

Burrata halbieren, innere Flüssigkeit zu der Sahne in ein Glas geben. Festen Teil in kleine Stücke schneiden und zum Schafskäse geben.

Eierstich in einer Schüssel zubereiten. Brotaufstrich mit dem Schneebesen unterrühren. Käse dazugeben und alles mit dem Backlöffel vermischen.

Masse auf den ausgedrückten Hefeteig in der Spring-Backform geben und verteilen.

Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Backform herausnehmen und Tarte abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit! Restliche Tarte im Kühlschrank aufbewahren.