

# Pilz-Tarte

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Wähenform:

### Füllung:

20 g Butter  
1 Stk. Schalotten gehackt  
500 g Pilze gemischt  
3 EL frische Kräuter gehackt  
Salz und Pfeffer

### Teig:

125 g Mehl  
1 Prise Dr. Oetker Backpulver  
½ TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Eigelb  
100 g Butter, weich  
50 g Gruyère (Greyerzer Käse)  
gerieben

### Guss:

1 EL Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)  
3 EL Milch  
200 g Crème fraîche  
3 Eier  
1 Stk. Eiweiss  
100 g Gruyère (Greyerzer Käse)  
gerieben  
2 EL frische Kräuter gehackt  
Salz und Pfeffer, Paprika, Muskat,  
Cayenne

## 1 Vorbereiten:

Wähenblech (28 cm Ø) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und bemehlen.

## 2 Füllung:

Butter in einer Bratpfanne erhitzen und Schalotte andünsten. Pilze zugeben und ca. **5 Minuten** dünsten. Mit frischen Kräutern und Salz und Pfeffer würzen. Füllung abkühlen lassen.

## 3 Teig:

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Salz und etwas Pfeffer aus der Mühle, Eigelb und weiche Butter zufügen und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. Greyerzer zugeben und verkneten. 2/3 des Teigs zwischen zwei Backpapieren zu einer Rondelle von 28 cm Ø auswallen. Auf den Boden des vorbereiteten Wähenblechs legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**

**Heißluft etwa 200 °C**

Auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens während ca. **10 Minuten** backen.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 10 Minuten**

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen und als Rand auf den Boden legen.  
So an die Form drücken, dass ein ca. 2 cm hoher Rand entsteht.

#### ④ **Guss:**

Epifin und Milch zusammen verrühren, dann Crème fraîche, Eier, Eiweiss, Greyerzer, frische Kräuter, Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat und Cayenne zugeben und gut verrühren. Die Pilze auf dem Teig verteilen und den Guss darüber geben.

Die Tarte auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens während ca. **20 Minuten** backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**  
**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Teig kann gut im Voraus zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Als Kräuter eignen sich Peterli, Schnittlauch, Rosmarin, Thymian, Salbei. Anstelle von frischen Kräutern können auch getrocknete Kräuter verwendet werden.