



Frühlingstorte mit Käse & Spinat

Anleitung

Mürbteig

1. Für den Mürbteig: Die kalte Butter würfeln und mit Mehl, zwei Eiern, Salz und einem Schuss kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Für mindestens eine halbe Stunde kühlstellen.
2. Den Backofen auf 175°C Heißluft vorheizen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Eine runde Tarteform damit auslegen und den Teig leicht an den Rand andrücken.

Füllung

4. Die Eier mit dem Sauerrahm aufschlagen, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen und mit der Hälfte des geriebenen Käses vermengen.
5. Den frischen Spinat waschen und kurz blanchieren. Den Spinat anschließend in der Form auf dem Teig verteilen und mit der Ei-Mischung bedecken.
6. Den restlichen Käse auf der Tarte verteilen. Die Frühlingstorte im vorgeheizten Backofen bei 175°C Heißluft für 40-45 Minuten backen.

Tipp: Für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig - Der Cremige“ verwendet werden.

Benötigte Zutaten

Dinkel-Vollkorn-Mürbteig

150 g **Premium Teebutter (kalt)**

250 g Dinkelmehl (davon die Hälfte Dinkel-Vollkornmehl)

2 Stück Eier

1 Prise Salz

1 Schuss Wasser (kalt)

Füllung

2 Stück Eier

250 g **Premium Sauerrahm**
Kräutersalz

100 g **Premium Original Almkönig**

200 g Blattspinat

SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at