

# Frischkäse-Tarte süß-salzig

Zutaten | 4 – 6 Portionen

Für den Boden:

250 g	Haferkekse
100 g	zimmerwarme Butter
1 Prise	Meersalz

Für die Füllung:

400 g	Frischkäse
100 g	Ziegenfrischkäse
250 g	Saure Sahne
100 g	Zucker
2	Eier
3 EL	Zitronensaft
1 Prise	Meersalz
Für die Dekoration Cranberrys und einige Zweige Thymian	

Zubereitungszeit: 2 Std.; Kühlzeit: ca. 1 Std.

## Zubereitung:

- Backofen auf 160 °C vorheizen.
- Haferkekse zerkleinern. Mit Butter und Salz mischen und die Masse in eine Tarte-Form drücken. Für 10 bis 15 Min. im Ofen backen.
- Für die Füllung Frischkäse, Ziegenfrischkäse, saure Sahne und Zucker mischen. Eier, Zitronensaft, und Salz dazu geben. Alles zu einer cremigen Masse rühren, auf dem gebackenen und abgekühlten Tarte-Boden verteilen und weitere 25 bis 35 Minuten backen.
- Nach Ablauf der Zeit den Ofen ausstellen und die Tarte für 15 Minuten im geöffneten Ofen stehen lassen. Nach dem Abkühlen im Ofen nochmals ca. 1 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Tarte mit frischen Cranberrys und Thymianzweigen garnieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
342 kcal	29,4 g	12,2 g	7,9 g	64 mg