

Melktert (afrikaanse Milchtorte)

vorgestellt von Esther Delpont

ZUTATEN

FÜR DEN BODEN

- 95 g weiche Butter
- 62,5 g Zucker
- 1 Ei
- 375 g Mehl
- 7,5 g Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

- 500 ml Milch
- 1 Zimtstange
- Mark einer ½ Vanilleschote
- etwas Orangenschalenabrieb
- 60 g Zucker
- 45 g Mehl
- 15 g Maismehl
- 1 g Salz
- 30 g Butter
- 3 Eier

- Zimt zum Bestreuen

FÜR DIE DEKORATION

- 1 Orange
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote
- dunkle Schokoladenraspeln nach Belieben



ZUBEREITUNG

Backofen auf 190°C Umluft vorheizen.

Für den Teig Butter und Zucker zu einer cremigen Masse aufschlagen. Das Ei hinzufügen und unterrühren.

Mehl und Salz sieben und unter die cremige Masse rühren.

Den Teig in eine Tarteform drücken (ca. 26cm Durchmesser)

Fünf bis sieben Minuten abbacken und abkühlen lassen.

Backofen auf 220°C Umluft hochdrehen.

FÜLLUNG

Für die Füllung Milch mit der Zimtstange aufkochen. Zucker, Vanille, Orangenschalenabrieb, Mehl, Maismehl und Salz mischen. Die warme Milch nach und nach unter ständigem Rühren zur Mehlmischung geben, bis eine dickflüssige homogene Masse ohne Klümpchen entsteht. Langsam wieder aufkochen lassen, unter ständigem Rühren fünf Minuten köcheln lassen.

Die Mischung vom Herd nehmen, Zimtstange entfernen und Butter einrühren, etwas abkühlen lassen.

Die Eier aufschlagen und einrühren, die Masse auf den vorgebackenen Boden geben und die Tarte für zehn Minuten auf 220°C backen, dann die Temperatur auf 200°C heruntersetzen und weitere zehn Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen und fein mit Zimt bestäuben.

Die Melktert nach Belieben mit der Orange, der Zimtstange, der Vanilleschote und dunklen Schokoladenraspeln dekorieren. Die afrikanische Melktert schmeckt warm und kalt.

Lokalzeit