

# Frischkäse Tarte

## mit Beeren Topping

### Zutaten für die rund Ofenhexe:

#### Teig:

50 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
200 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 Ei

#### Füllung:

300 g Doppelrahm Frischkäse  
100 g Schmand  
250 g Quark  
1 Dose Milchmädchen (gezuckerte Kondensmilch)  
4 Eier  
1 Pck. Vanille Puddingpulver

#### Topping:

Beeren nach Wahl ungezuckert  
Puderzucker



### Zubereitung :

Die Zutaten für den Teig verkneten und für 30 Minuten kalt stellen.

In der Zwischenzeit die runde Ofenhexe einfetten und den Backofen auf 160 Grad Heissluft vorheizen.

Den Teig in der Ofenhexe ausrollen und rundherum einen Rand hochziehen, Boden mehrfach einstechen und 15 Minuten blind backen (mit Backpapier auslegen und mit Blindbackkugeln oder Hülsenfrüchten beschweren) Danach die Kugeln entfernen und den Boden etwas auskühlen lassen.

In dieser Zeit die Eier mit der Milchmädchencreme und dem Puddingpulver gut verrühren, dann Schmand, Quark und Frischkäse unterheben.

Die Masse auf den Kuchenboden geben und nochmal für 30 Minuten in den Backofen stellen.

Kuchen erkalten lassen und mit Beeren belegen und mit Puderzucker garnieren.