

Honig Tarte

für eine 28er Springform / Tarteform

30 Minuten bei 150 Grad



*Seeblickimkerei
Rohde*

Boden

200 g Kekse * 110 g Butter * 30 g Honig

1Prise Salz

Kekse mit einer Küchenmaschine fein zerkleinern
(oder Kekse im Gefrierbeutel und mit Fleischklopfer klein
machen)

Honig mit etwas wärme flüssig machen und mit der weichen
Butter zu den Keksen geben und alles verrühren

Die Masse in die Springform / Tarte geben und am Boden und 2
cm am Rand fest andrücken

Creme

0,5 Liter Sahne * 40 g Honig * 30 g Rohrzucker *

100 g Schmand * 1 Vanille Schote

1 Päckchen Puddingpulver Vanille* 50 ml Milch

30 g Zucker * 5 Eigelb

Creme

- * Sahne mit Sauerrahm ausgekrazte Vanilleschote mit Schale
30 g Rohrzucker langsam aufkochen und 5 Minuten ziehen
lassen
 - * Schale der Vanilleschote entfernen
 - * Milch und Puddingpulver verrühren
- * Sahne nochmals aufkochen und mit der Pudding Milch
Mischung binden
 - * 2 Minuten unter ständigen rühren abkühlen lassen
- * 30 g Zucker und die 5 Eigelb schaumig rühren und unter die
heiße Puddingmasse rühren
- * auf den Boden verteilen und 30 Minuten bei 150 Grad Umluft
Backen

weiter Varianten mit Rosinen, Zimt, Gehackte Haselnüsse oder
Mandelblättchen sind möglich

es passt auch sehr gut wenn man für die Creme
Schokoladenpudding benutzt

Viel Spaß beim backen.