

## MILCH-TARTE

### ZUTATEN

Für 1 Blech von 28 - 30 cm Ø

Butter für das Blech

Mürbeteig:

250 g Mehl

1/4 TL Salz

100 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

3 EL Zucker

1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark

1 Ei, verquirlt

3 - 4 EL Milch

Belag:

5 EL Zwetschgenkonfitüre

4 EL Haselnüsse, grob gehackt

Guss:

3 dl Milch

1 EL Maisstärke

3 Eier

4 EL Zucker

Puderzucker zum Bestreuen



### ZUBEREITUNG

**1** Für den Teig Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben. Zucker und Vanille darunter mischen, eine Mulde formen. Ei und Milch hinein giessen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

**2** Teig auf wenig Mehl rund auswallen. Im bebutterten Blech auslegen. Teigboden dicht einstechen.

**3** Für den Belag Konfitüre auf dem Teigboden verteilen, mit den Nüssen bestreuen.

**4** Für den Guss alle Zutaten gut verrühren. Sorgfältig über die Haselnüsse giessen.

**5** Auf der untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30 - 35 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.