



Thymian-Honig-Tarte

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	450 g
Puderzucker	120 g
Salz	
Eier	9 St.
Kakaopulver	2 TL
Weizenmehl, Type 405	260 g
Haselnusskerne, gemahlen	40 g
Thymian, frisch	10 g
Honig	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Tarteform, Backpapier

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel 200 g Butter mit Puderzucker und Salz mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig schlagen. 1 Ei dazugeben und unterrühren. Kakao, 150 g Mehl und 40 g Haselnüsse dazugeben und kurz kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Restliche B
2. Eine gefettete Tarteform mit dem Teig auskleiden, dabei einen 2 cm hohen Rand stehen lassen, mit Backpapier und trockenen Hülsenfrüchten (Erbsen oder Linsen) beschweren und im Ofen ca. 20 Min. backen. Anschließend Hülsenfrüchte aus der Tarte nehmen.
3. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
4. In einer Schüssel 250 g sehr weiche Butter mit dem Honig und 8 Eiern verrühren. 100 g Mehl und Thymian unterheben und Masse in die vorgebackene Tarteform gießen. Nochmals ca. 15 Min. im Ofen backen.
5. Thymian-Honig-Tarte lauwarm oder kalt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	364 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	28 g