

Winzer-Rezepte aus Übersee

Christoff de Wet aus Südafrika empfiehlt:

Milk Tart

& Buffelsdrift Muscat Blanc

Zutaten für den Boden

Tarte-Form mit 26 cm Ø
150 g Mehl
125 g Butter
1 EL Zucker
3 – 4 EL Eiswasser
Salz
Backpapier
1 Packung trockene Hülsenfrüchte



Zutaten für die Füllung

750 ml Vollmilch
10 g Butter
1 Zimtstange
125 g Zucker
3 TL Maismehl
2 ml Mandelaroma
1 Prise Salz
25 ml kalte Milch
2 TL Vanille-Puddingpulver
3 TL Weizenmehl
4 Eier

Zubereitung Boden

Mehl mit 1 Prise Salz, Zucker, Eiswasser und Butter in Stückchen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de

Winzer-Rezepte aus Übersee

Backofen auf 180° C vorheizen. Form gut einfetten. Auf einer bemehlten Fläche den Teig ausrollen, bis er randbreit über der Form hängt. Form mit dem Teig auslegen und überlappenden Teig so nach innen falten, dass sich der Rand verdoppelt. Teig ein paar Mal mit der Gabel einstechen, mit Backpapier belegen und Hülsenfrüchte (zum Blindbacken) darauf verteilen.

Teig im Backofen 15 Minuten backen, Form aus dem Ofen nehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und Teig weitere 10 Minuten backen, bis er fest wird. Aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.

Zubereitung Füllung

750 ml Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Salz, Butter und Zimtstange hinzugeben und vom Feuer nehmen.

25 ml kalte Milch mit Puddingpulver, Maismehl und Weizenmehl verrühren. Nun 2 – 3 EL von der heißen Milch unter die Mehlmischung rühren. Anschließend die Mehlmischung in die heiße Milch einrühren. Jetzt Zucker hinzugeben und unter ständigem Rühren alles zum Kochen bringen. Wenn die Masse eindickt, vom Feuer nehmen und Zimtstange entfernen.

Eier sorgfältig trennen. Eiweiß zu Eischnee steif schlagen und langsam die restlichen 75 g Zucker einrieseln lassen. In einem zweiten Topf das Eigelb cremig rühren und in die Milch-Mehl-Mischung einrühren. Dann das Mandelaroma hineingeben und den Eischnee vorsichtig unterheben.

Die Füllung auf dem vorgebackenen Boden gleichmäßig verteilen und bei 200° C im Backofen 10 Minuten backen. Dann die Hitze auf 180° C reduzieren und weitere 8 – 10 Minuten backen, bis die Füllung stabil ist.

Milk Tarte aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Zum Servieren mit Zimt und Zucker bestäuben.

Milk Tart ist eine der beliebtesten Süßspeisen Südafrikas. Für Christoff de Wet ist sie das perfekte Dessert zum Verwöhnen seiner Gäste. Dazu serviert er Buffelsdrift Cape Muscat, edelsüß und eiskalt!