

Melktert met Pynappel

Melktert met Pynappel

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [15.06.2016](#)

Creation: [Peter Hösly](#)

Zutaten + Zubereitung:

Melktert met Pynappel

1.5 l Milch aufkochen, Salz, Butter und Zimtstange hineinlegen

50 ml Milch mit Puddingpulver, Maismehl und Weizenmehl verrühren

Die Mehlmischung in die heiße Milch einrühren

100g Zucker hinzugeben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen

Wenn die Masse dick wird, vom Herd nehmen und die Zimtstange entfernen

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen

150g Zucker langsam unterheben

Eigelb cremig rühren und in die Milch-Mehlmischung rühren

Mandelaroma hinzufügen

Eischnee vorsichtig unterheben

3 oder 4 Kuchenformen mit dem Blätterteig auslegen (inklusive Rand)

Masse in die Kuchenformen füllen

Bei 200 Grad ca. 10 min backen

Temperatur auf 180 Grad reduzieren und weitere 10 – 15 min backen

Die Tarte abkühlen lassen und mit Zimt-Zucker bestreuen