

Käsetarte mit verschiedenen Grützen

von Gaby Oskamp und Margot Schulze Vowinkel aus Laer

Zutaten für den Boden:

250 g Mehl

150 g Butterwürfel

1 Prise Salz

1 Ei

Zutaten für die Füllung:

750 g Quark (Vollfettstufe, 45 %)

180 g Zucker

4 Eier

Saft von ½ Zitrone

1 EL Mehl

(45% Quark Vollfettstufe kann man auch durch 500 g Magerquark und 250 g Sahne ersetzen)

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Mürbeteig miteinander verkneten und in Folie gewickelt eine Stunde kalt stellen. Den Teig ausrollen und in eine gefettete Tarteform (28 cm Durchmesser) geben. Mit der Gabel Löcher einstechen und den Teig ca. 10 Min. bei 220 Grad vorbacken.

Für die Füllung den Quark glattrühren und die restlichen Zutaten nach und nach dazugeben und vorsichtig unterheben. Die Masse auf den vorgebackenen Boden geben und bei 200 Grad etwa 20 Min. backen.

Tipp: Je nach Jahreszeit kann man verschiedene Grützen dazu reichen.

Grüne Grütze:

300 g Stachelbeeren
3 Kiwis
1 Apfel (grün)
½ Pck. Puddingpulver
¼ l Apfelsaft
1 EL Zucker

Gelbe Grütze:

½ Ananas
2 Pfirsiche
2 Nektarinen
¼ l Maracujasaft
4 Aprikosen
1 EL Speisestärke
1 EL Stärke

Rote Grütze:

500 g Beeren und Kirschen
2 EL Zucker
¼ l Kirschsafte
1 EL Speisestärke

Winterliche Pflaumengrütze:

750 g entsteinte Pflaumen
250 ml Rotwein
1 Msp. Zimt
250 g Gelierzucker 1:2

Zubereitung:

Jeweils die Früchte putzen und kleinschneiden und mit den angegebenen Bindemitteln aufkochen und in Schraubgläsern fest verschließen.