



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Mpumalanga Salad

Straussen-Filet mit Chakalaka und Aprikosen-Blatjang

Milk tart

Kolombyntjes

Zutaten:

Zubereitung:

Milk tart

250 g	Mehl
50 g	Zucker
75 g	Butter
1 MSP	Backpulver
1 Prise	Salz

1 Stk.	Ei
60 g	Zucker
2 TL	Maizena
1 Prise	Salz
4 dl	Vollmilch
2 Stk.	Vanilleschoten
2 TL	Weizenmehl
2 Stk.	Eier
	Zucker, Zimt

Die Menge ist für 1 grosses oder zwei kleine runde Bleche gerechnet.

Die Butter schmelzen, übrige Zutaten dazu mischen und kurz zusammen kneten. Im Kühlschrank 1/4 Stunde ruhen lassen. Die Hälfte des Teiges auswallen und den Boden des runden Bleches (20 cm) damit belegen. Die zweite Teighälfte zu Würstchen ausrollen und damit den Rand machen. Den Rand mit einer Gabel andrücken. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Kleinere Glasformen darauf legen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C 15 Minuten vorbacken.

Von der Milch 3 dl in eine Pfanne geben. Salz, Butter und die Hälfte des Zuckers beifügen. Vanilleschote aufschlitzen, die Samen auskratzen und in die Milch geben. Die beiden Eier vorsichtig trennen und die beiden Eigelb zur Milch geben.

Maizena und Weizenmehl in die restliche Milch (1 dl) einrühren und zur übrigen Milchemischung geben. Unter stetigem Rühren aufkochen bis eine Bindung entsteht. Pfanne vom Herd nehmen.

Die beiden Eiweiss mit einer Prise Salz schaumig schlagen und am Schluss die zweite Hälfte Zucker einrühren. Den Eierschnee unter die Milchmasse ziehen und alles auf den vorgebackenen Teigboden verteilen. Im 180°C heissen Backofen weitere 20 Minuten backen.

Kuchen bis lauwarm auskühlen und nach Belieben mit Zimtzucker darauf servieren.