

# Milk Tart

*Ist einer der berühmtesten Süßspeisen Südafrikas.*

## Nachspeise – oder evtl. Hauptspeise



### Zutaten :

500 g Blätterteig	
10 g Butter	750 ml Milch (zum Kochen)
1 Zimtstange	25 ml kalte Milch
125 g Zucker	2 TL Vanille-Puddingpulver
3 TL Maismehl	3 TL Weizenmehl
2 ml Mandelaroma	4 Eier
1 Prise Salz	

### Zubereitung:

Für die Füllung 750 ml Milch in einem Topf aufkochen, Salz, Butter und die Zimtstange hinein geben.

Die restliche, kalte Milch mit dem Puddingpulver, dem Maismehl und dem Weizenmehl verrühren, und ein wenig von der heißen Milch einrühren.

Danach die Mehlmischung in die heiße Milch einrühren, 50 g Zucker hinzugeben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

Wenn die Masse dick wird, vom Herd nehmen und die Zimtstange herausnehmen.

Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen, und langsam die restlichen 75 g Zucker unterheben.

Die Eigelbe cremig rühren und in die Milch-Mehl Mischung einrühren und das Mandelaroma hinein geben.

Den Eischnee vorsichtig unterheben.

Eine oder 2 Kuchenformen mit dem Blätterteil auslegen und dabei einen Rand formen.

Die Masse in die Kuchenformen füllen und im Ofen bei 200°C für ungefähr 10 Minuten backen.

Dann die Temperatur auf 180°C zurückschalten und für weitere 10 - 15 Minuten, oder bis die Füllung sich abgesetzt hat, weiterbacken.

Die Tart ein wenig abkühlen lassen und mit Zimt - Zucker bestreuen.

Am besten warm oder lauwarm servieren.