

Zimt- Milk Tarte aus Südafrika



Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Blätterteig	Springform mit Backpapier auslegen, Rand einfetten und Blätterteig rund zuschneiden und zusammensetzen, Rand soll etwa 2 cm hoch stehen, kalt stellen!
400 ml	Milch	zum Kochen bringen
½ TL	Zimt	
1	Vanillezucker	
30 ml	kalte Milch	
20 g	Zucker	Zutaten zusammenrühren und (wie beim Pudding kochen) in die kochende Milch einrühren, kurz aufkochen lassen.
3 TL	Vanillepudding Pulver zum Kochen	
3 TL	Stärkemehl	
3 TL	Mehl	
2	Eiweiß	Eier trennen, mit Salz den Eischnee schlagen, Zucker langsam einrieseln lassen und weiter schlagen.
1 Prise	Salz	
40 g	Zucker	
2 Eigelb		Eigelb mit dem Bittermandelöl verrühren und langsam unter die etwas abgekühlte Milchmasse rühren. Eischnee unterheben, Masse in die Springform mit Blätterteig füllen, zuerst bei 180°C Heißluft 15 Minuten backen, dann auf 150 °C herunterschalten und nochmals 15 Minuten backen. Noch lauwarm mit frischen Früchten (Mango, Kiwi, Ananas) servieren. Schmeckt auch kalt super!
2 Tropfen	Bittermandelaroma	