

## Randen-Schnitten mit Cranberrys



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten

KÜHL STELLEN: ca. 1 Stunde

BACKEN: ca. 55 Minuten

FÜR 10 Stück

1 Tarte-Form von ca. 34 × 10 cm

Butter für die Form

Mehl für den Formenrand

### KUCHENTEIG

200 g Mehl

½ TL Salz

100 g Butter, kalt, in Stücken

Ca. 0,5 dl kaltes Wasser

2 TL heller Essig

### GUSS

150 g Ziegenfrischkäse

1 dl Rahm

2 Eier

50 g Sbrinz AOP, gerieben

50 g Jungspinat, fein geschnitten

Pfeffer

### BELAG

100 g gekochte Randen, in 3 mm dicken Scheiben

2 EL Pinienkerne

Salz, Pfeffer

20 g tiefgekühlte Cranberrys

### ZUBEREITUNG

#### KUCHENTEIG

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter dazugeben, mit den Fingern zu einer gleichmässigen, krümeligen Masse verreiben. Eine Mulde formen, Wasser und Essig in die Mulde giessen. Mit 2 Fingern von der Mitte aus anrühren. Rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Klarsichtfolie gewickelt 30–60 Minuten kühl stellen.

Teig auf wenig Mehl rechteckig auswallen, in die vorbereitete Form legen. Teigboden mit der Gabel einstechen, ca. 10 Minuten kühl stellen.

#### GUSS

Frischkäse, Rahm und Eier in einer Schüssel gut verrühren, Käse und Spinat daruntermischen, würzen. Guss auf den Teigboden giessen.

#### BELAG

Randen und Pinienkerne auf dem Guss verteilen, würzen.

#### BACKEN

Auf der untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten backen, herausnehmen.

Cranberrys darüber verteilen. Schnitte ca. 10–15 Minuten fertig backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

#### Tipp

Cranberrys können durch Himbeeren oder Heidelbeeren ersetzt werden.

