

Rezept vum KÉISEREI SCHMALEN

ROUDE BOUF – KÉISTAART

🕒 4 Portiounen 🕒 30 Minutten ❄️ Wanter

De **Kéis (220 g)** zerdrécken an am **Schmant (220 ml)** opléisen. Een Ament ofkille loossen. D'**Eegiel (vu 4 Eeër)**, dat bëssche **Miel (1 TL)** an eng giedlech Pout **Salz** a **Peffer**, evtl. och eng Onz **Meskot** drënner réieren. D'**Eewäiss** zu Schnéi schloen an drënner hiewen. De **Mierfdeeg** an der Pan ausleeën, d'**Hamefätzcher (150–170 g)** oder den **ausgeloosene Speck** (op Kichepabeier d'Fett deels opgefaang) drop verdeelen an d'Mass drop schëdden. Och e Gräppche glaseg ugedëmpte **Schallotte** kënnen mat der Ham an dem Speck op dem Taartebuedem verdeelt ginn. (Eng ganz vegetaeresch Versioun ass och méiglech!). 25 – 30 Minutte bei 170–180 ° baken, jee no Schäffchen. Wann Dir de Mierfdeeg selwer wëllt maachen, kënt Dir **Miel (250 g)**, **Botter (125 g)**, **1 Eegiel**, **kaalt Waasser (1 dl)** an eng Messerspëtz **Salz** zu engem Deeg vermëschen.

Tipp: Mat Eegiel den Deeg an der Pan besträchen a 7–8 Minutte virbaken ier d'Kéismass drop geschott gëtt. Doduerch gëtt den Deeg manner mat der Nätz vun der Taartemass duerschunn.

schmanteg



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural

Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des
ländlichen Raumes: Hier investiert
Europa in die ländlichen Gebiete.

