



# Thymian-Honig-Tarte

 Zeit gesamt  
50min

 Zubereitungszeit  
20min

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 16 Portionen

Butter	450 g
Puderzucker	120 g
Salz	
Eier	9 St.
Kakaopulver	2 TL
Weizenmehl, Type 405	160 g
Haselnusskerne, gemahlen	40 g
Thymian, frisch	10 g
Honig	2 EL

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Tarteform, Backpapier

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel 200 g Butter mit Puderzucker und Salz mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig schlagen. 1 Ei dazugeben und unterrühren. Kakao, Mehl und Haselnüsse dazugeben und kurz kneten, bis ein glatter Teig entsteht.
2. Eine gefettete Tarteform mit dem Teig auskleiden, dabei einen 2 cm hohen Rand stehen lassen, mit Backpapier und trockenen Hülsenfrüchten (Erbsen oder Linsen) beschweren und im Ofen ca. 20 Min. backen.
3. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
4. In einer Schüssel restliche Butter mit dem Honig und restlichen Eiern verrühren. Thymian unterheben und Masse in die vorgebackene Tarteform gießen. Nochmals ca. 15 Min. im Ofen backen.
5. Thymian-Honig-Tarte lauwarm oder kalt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 341 kcal

---

Kohlenhydrate 18 g

---

Eiweiß 6 g

---

Ballaststoffe 1 g

---

Fette 28 g

---