

## **MANGOLD-TARTE (Blitvenjak), REZEPT:**

Zutaten:

### **Für die Füllung:**

½ kg gesäuberten Mangold  
200 ml Öl  
250 g Zucker  
2 Zimtstangen  
3 Päckchen Vanillezucker  
100 g Rosinen  
eine Prise Salz

### **Für den Teig:**

400 g Mehl  
4 EL Öl  
50 g Butter  
150 g Zucker  
Vanilinzucker  
eine Prise Salz  
Wasser

**Zubereitung:** Den Teig kneten, in zwei Hälften teilen und ein wenig gehen lassen.

Mangold in möglichst kleine Stücke schneiden (3-4 mm), Zucker, Zimt, Vanilinzucker, Salz, Öl und Rosinen zufügen. Den Teig dünn auswalzen. Eine Hälfte in der Backform auslegen, die Füllung darauf verteilen und mit der zweiten bedecken. Bei 180 Grad C etwa 30 Minuten backen. Nach dem Backen die Tarte mit Puderzucker bestäuben.