2000 g mehlige Kartoffeln

2000 g Ziegenkäse (z.b Picandou)

1000 g Creme Double

2000 g Mehl

1000 g Butter

20 Eier

2 Bund Schnittlauch

Salz, schwarzer Pfeffer

Pergamentpapier

**ZUBEREITUNG**

1. Zunächst die Kartoffeln kochen, leicht abkühlen lassen, pellen und in kleine Würfel schneiden. Jetzt geht es an den Mürbeteig.
2. Für den Mürbeteig das Mehl in eine Schüssel geben, Butter in kleinen Würfeln, 10 Ei, etwas Salz hinzufügen und alles mit dem Knethaken des Handrührer zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Ich knete immer mit der Maschine vor und sobald der Teig krümelig wird, knete ich mit der Hand weiter bis er geschmeidig ist. Aus dem Teig eine Kugel formen und ihn für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Nach 30 Minuten den Ofen auf 200° C Ober- Unterhitze vorheizen. Den Teig dünn ausrollen, ausstechen und in die zuvor gefetteten Tarteförmchen geben. Das Pergamentpapier auf die Tarteförmchen legen, mit den Hülsenfrüchten beschweren und für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen blindbacken.
4. Den Ziegenkäse zusammen mit den Kartoffelwürfeln, der Creme Double sowie 10 Ei in eine Schüssel geben, miteinander vermischen, (vorsichtig – der Ziegenkäse bringt schon Salz mit) salzen und pfeffern und 2 EL fein gehackten Schnittlauch unterheben. Die Tarteförmchen nach 15 Minuten aus dem Ofen nehmen, das Pergemantpapier entfernen :eyebrows: und die Kartoffel-Ziegenkäse-Mischung auf die Tarteförmchen verteilen. Für weitere ca. 20-25 Minuten im Ofen backen und dann entweder warm oder auch kalt servieren.

**HINWEISE**

Der Mürbeteig sollte vor dem Backen 30 Minuten im Kühlschrank gelagert werden.