

Tarte gegen Tristesse

Wirkt gegen allgemeine Unlust, Frust, Dooffinden, Langeweile und Einnicken und Stress. Dieser herzhafte Kuchen schmeckt auch ohne Magie. Die Angaben dafür findest du in Klammern.

Zutaten:

- 250 Gramm Weizenmehl
- 125 Gramm kalte Butter
- 1 Esslöffel eiskaltes Wasser
- 3 Eier von sportlichen Hühnern (oder von glücklichen)
- 1 Eigelb
- Salzkraut (oder Salz)
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Esslöffel Öl
- 600 Gramm Silbermondgetränkte Steinpilze
(oder andere gemischte Pilze)
- 250 Gramm Saubere Sahne (oder Süße)
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Mimose (oder Petersilie, gehackt)



Und so wird's gemacht:

Aus Mehl, Butter, Salz, Eigelb und Wasser einen Mürbeteig herstellen und kühl stellen.

Inzwischen die Schalotten und den Knoblauch würfeln und mit dem Öl in eine Pfanne geben. Glasig dünsten und die Pilze dazugeben, mitanschwitzen. Salzen und pfeffern.

In einer Schüssel Eier und Sahne gut vermischen. Salzen und pfeffern. Den Teig ausrollen und in eine gefettete Form legen. Die Ränder schön hochziehen. Die Pilze darauf verteilen und die Eiermilch darübergießen. Etwa 30 bis 40 Minuten bei 210 Grad Ober- und Unterhitze backen. Mit Mimose oder Petersilie bestreut servieren.