

## FEIGENTARTE MIT ZIEGENKÄSE

*Das letzte Mal habe ich diese Tarte vor zwei Fernsehkameras gebacken, begleitet von einer fürchterlichen Heuschnupfenattacke. Die Szene war Teil meiner Serie Ottolenghi's Mediterranean Feast und entstand in einer Bäckerei in Tel Aviv. Ich machte wacker weiter und schaffte es irgendwie, die gesamte Szene abzdrehen, ständig schniefend und schnaubend, was später meisterhaft ausgeblendet wurde. Noch wichtiger aber: Die Tarte sah fantastisch aus und so schmeckte sie auch. Wenn ich sie in dem Zustand zuwege brachte, dann würde es jeder können. Wer keine Küchenmaschine mit Knethaken hat oder den Hefeteig scheut, darf einen gekauften Blätterteigboden verwenden.*

### FÜR 6 PERSONEN

150 g weicher Ziegenkäse, Rinde entfernt  
85 g Puderzucker  
½ TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange  
1 EL gehackter Thymian, plus mehr zum Garnieren  
2 Eier, verquirlt  
100 g gemahlene Mandeln  
600 g reife Feigen, halbiert  
1 EL Zucker  
1½ EL Zitronensaft

### Hefeteig

265 g Mehl, plus mehr zum Bestäuben  
50 g Zucker  
1 TL Trockenhefe  
Abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone  
2 Eier, verquirlt  
75 g Butter, raumtemperiert, in 2 cm große Würfel geschnitten  
Sonnenblumenöl zum Einfetten  
Salz

Für den Teig Mehl, Zucker, Hefe und Zitronenschale in der Küchenmaschine mit dem Knethaken auf niedriger Stufe 1 Minute verrühren. Die Eier und 60 ml Wasser kurz unterrühren, dann auf mittlerer Stufe 3 Minuten kneten, bis sich die Zutaten zu einem Teig verbunden haben. 1 Prise Salz zugeben und nach und nach die Butter einarbeiten. Noch etwa 10 Minuten auf mittlerer Stufe weiterkneten, bis der Teig ganz glatt und geschmeidig ist und glänzt. Zwischendurch regelmäßig den Schüsselrand säubern und mit etwas Mehl bestäuben, damit der Teig nicht anhaftet. Den Teig in eine leicht eingölte große Schüssel legen, mit Frischhaltefolie zudecken und am besten über Nacht, mindestens aber einen halben Tag kalt stellen. Er sollte um etwa ein Viertel seines Volumens aufgehen. Den Ziegenkäse in einer Schüssel mit 10 g Puderzucker, der Orangenschale, dem Thymian und 1½ der 2 verquirlten Eier verrühren, bis die Masse glatt ist. Die gemahlene Mandeln zugeben und erneut glatt rühren. Die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und den Teig 0,5 cm dünn zu einem Quadrat von etwa 28 × 28 cm ausrollen. Ein Blech mit Backpapier auslegen, den Teig mit dem Nudelholz aufnehmen und über dem Blech wieder abrollen. Die Ziegenkäsecreme gleichmäßig auf dem Teig verteilen, am Rand einen 1,5 cm breiten Streifen frei lassen und mit dem restlichen verquirlten Ei bestreichen. Die Feigen mit der Schnittfläche nach oben auf die Creme setzen – leicht überlappend, da sie beim Backen ein wenig schrumpfen – und mit dem Zucker bestreuen. Die Tarte mit Alufolie zudecken und an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

Die Folie entfernen und die Tarte etwa 30 Minuten im Ofen backen, bis die Feigen karamellisiert sind und der Boden goldbraun ist.

Den restlichen Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dicken, streichfähigen Zuckerguss verrühren – falls nötig, noch etwas Puderzucker oder Zitronensaft hinzufügen. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und mit einem Löffel den Zuckerguss über die Feigen träufeln. Mit dem Thymian bestreuen und warm oder kalt servieren.