Milk Tart *(aus Südafrika)*

Mürbeteig:

***240g* Mehl,**	
70g Zucker	und
1 EL Zimt	vermischen.
180g Margarine	in Flocken dazugeben und alles mit den Fingern gründlich verkneten. Eine Springform mit dem Teig auslegen *(ca. 2-3 cm Rand). Bei 180°C ca. 10 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.*

Füllung:

450 ml Sojamilch,	
60g Zucker	und
1 EL Mehl	in einem Topf vermischen.
1 Vanilleschote	auskratzen und dazugeben. Anschließend unter rühren aufkochen lassen.
30g Speisestärke	in
50 ml Sojamilch	verrühren und langsam in die Milchmischung geben. Ca. 4 Minuten kochen lassen, während sie eindickt.

Wenn ein Löffel nach dem Eintauchen mit der Masse überzogen ist, ist die Füllung fertig. Die Füllung in den fertigen Boden füllen und abkühlen lassen. Anschließend für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit

Zimt bestreuen.

Ergibt: 1 Springform
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: 10 Minuten
Kühlzeit: mind. 2 Stunden