

Tarte au vin cuit

Zutaten für 22 cm Backblech

Mürbeteigboden

250	g	Mehl
125	g	Puderzucker
2	Prisen	Salz
125	g	Butter, zimmerwarm
1		Ei, zimmerwarm
50	g	Haselnüsse, gemahlen

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig zusammenfügen. Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Die Hälfte des Teigs zwischen zwei Blättern Backpapier auswallen und auf ein gebuttertes und mehliertes Backblech geben. Zweite Teighälfte für weitere Verwendung einfrieren.

Teig nochmals 30 Minuten kaltstellen.

Teigboden bei 200°C 10-15 Minuten blind backen. Dann Blindbackmittel entfernen und den Boden nochmals 10 Minuten goldfarbig backen.

Blind backen:
Teig mit gebutterter Alufolie abdecken und mit Keramik-Backperlen belegen.

Füllung

125	g	Vin cuit ¹
2	dl	Doppelrahm
1.5	dl	Kondensmilch, gezuckert

Alle Zutaten mischen und auf den Teigboden geben.

Kuchen nochmals 5-7 Minuten backen

Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



CBB, Aug. /2018
Les recettes de virginie

© CBB-Küche

¹ «Vin cuit» ist eingekochter Birnensaft der Büscheli- oder Botzi-Birne. Alternativ kann auch Birnel verwendet werden.