



STÄDTER®

Weihnachtliche Glühweintarte

FÜR EINE TORTENFORM | ARBEITSZEIT: 60 MINUTEN | BACKZEIT: 10-15 MINUTEN

Zutaten für den Teig: Mark von ½ Vanilleschote, 30 g Puderzucker, 1 Prise Salz, 100 g Mehl, 60 g Butter, 1 Eigelb | **Zutaten für die Glühweincreme:** 250 ml Glühwein, 250 ml Kirschsafft, ein Schnapsglas Amaretto, 50-100 g Speisestärke, evtl. Kirschen
Zutaten für die Dekoration: 100 g Marzipan für Sterne

Zubereitung des Teiges:

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark, den Puderzucker und die Prise Salz mit dem Mehl vermengen. Butter und Eigelb zugeben und alles mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 2 Stunden kaltstellen. Den Teig ausrollen, die gefettete Form damit auskleiden und bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 10-15 Min blind backen.

Tipp:

STÄDTER Blindbackkugeln zum Beschweren des Tortenbodens verwenden. Das verhindert, dass der Teig hochbackt und der Rand abrutscht.

Zubereitung der Glühweincreme:

Den Glühwein mit Kirschsafft und Amaretto mischen, ca. 100 ml der Mischung zur Seite stellen. Den Rest aufkochen. Die Speisestärke mit der übrigen Flüssigkeit kalt anrühren, in die kochende Flüssigkeit geben, verrühren und etwas kochen lassen. Je nach gewünschter Festigkeit mehr oder weniger Speisestärke verwenden. Wer möchte kann auf den Boden Kirschen legen. Die Masse heiß auf dem gebackenen Mürbeteigboden verteilen und kaltstellen.

Dekoration:

Aus dem Marzipan kleine Sterne ausstechen, mit einem Gasbrenner oder im Backofen kurz bräunen und auf die Tarte legen.

