



Arbeitszeit: ca. 60 Minuten



Backzeit: ca. 10 – 15 Minuten

Zutaten für den Teig:

Mark von ½ Vanilleschote,
30g Puderzucker, 1 Prise Salz,
100g Mehl, 60g Butter, 1 Eigelb

Zutaten für die Glühweincreme:

250 ml Glühwein, 250 ml Kirschsafft,
ein Schnapsglas Amaretto,
50-100g Speisestärke, evtl. Kirschen

Außerdem:

100g 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.

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. Die Masse heiß auf dem gebackenen Mürbeteigboden verteilen und kaltstellen. Tipp: Wer möchte kann auf den Boden Kirschen legen und darüber die Glühweinmasse geben.

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

Unser Produkt-Tipp: Art.-Nr. 627253
Tarteform mit Heheboden - Rechteck

