

# Weihnachtliche Glühweintarte

## 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 Kirschsafte, ein Schnapsglas Amaretto, 50-100 g Speisestärke, evtl. Kirschen

## Außerdem:

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.

## Zubereitung der Glühweincreme:

Den Glühwein mit Kirschsafte 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.

Tarteform mit Hebeboden  
Rechteck



Art.-Nr. 627253



Arbeitszeit: ca. 60 Minuten



Backzeit: ca. 10-15 Minuten



Alles für deine  
Backideen ...  
**Tortissimo**<sup>®</sup>  
Backzubehör



Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany  
Tel +49 6407 4034-4000 · [www.tortissimo.de](http://www.tortissimo.de)