



# Rotweintarte

Wähenblech rund Ø 26 cm

🕒 Vor- und Zubereitung: 1 Std.

📌 Kuchen und Gebäck

## ZUTATEN MÜRBETEIG:

|          |  |
|----------|--|
| 1 stk    | Ei, gross (73 g)                           |
| 150 g    | kalte Butter, in kleine Würfel geschnitten |
| 2 Prisen | Salz                                       |
| 225 g    | Weissmehl                                  |
| 75 g     | Zucker                                     |
| ½ stk    | abgeriebene Orangenschale                  |

## ZUTATEN GUSS:

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 20 g   | Butter                    |
| 25 g   | Weissmehl                 |
| 225 ml | Rotwein                   |
| ½ stg  | Zimtstange                |
| 170 g  | Zucker                    |
| ½ stk  | abgeriebene Orangenschale |

## ZUBEREITUNG:

- Für den Teig das Mehl und abgeriebene Orangenschale in eine Schüssel geben. Salz und Zucker beifügen
- Butter dazugeben und mit beiden Händen krümelig reiben
- Das Ei aufschlagen und zum Teig gegen. Mit den Händen zusammendrücken, bis ein homogener Teig entsteht
- Teig zudecken und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen
  
- Backofen auf 200 Grad (Oben- und Unterhitze) vorheizen
- Wähenblech mit Backtrennpapier auslegen
- Mürbeteig auf etwas Mehl etwa 3 mm dick auswallen und auf das Blech legen
- Der Rand sollte etwa 5 mm hoch sein
- Boden mit einer Gabel einstechen und während 20 Minuten in der Ofenhälfte blind backen
  
- Für die Füllung den Wein, Zucker, Zimtstange, Orangenabrieb und das Mehl in eine Pfanne geben. Unter ständigem Rühren langsam erhitzen
- Wenn es kocht, die Pfanne von der Herdplatte nehmen
- Zimtstange entfernen, Butter unterheben. Die Füllung auf dem vorgebackenen Wähenboden verteilen
  
- Die Tarte wieder in den Ofen schieben und nochmals 20 Minuten backen

## HINWEIS FÜR DIE PRAXIS:

*Der Mürbeteig schnell verarbeiten. Dies macht das Gebäck bröckeliger und verhindert, dass sich beim Backen Blasen bilden.*



C