

Wein-Tarte

Zutaten:

1 EL weiche Butter
1 rund ausgewallter Kuchenteig
2 Eier
1 Eigelb
120 g Puderzucker
1 TL Zimtpulver
20 g Maizena
2 dl trockener Weisswein
1.5 dl Vollrahm



Zubereitung:

Backblech mit Teig belegen / mit Gabel regelmässig einstechen / kühlstellen
Eier, Eigelb, Puderzucker und Zimt schaumig schlagen, Maizena, Weisswein und Vollrahm beifügen und gut verrühren.

Die Masse in einer flachen beschichteten Pfanne vorsichtig stocken lassen. Ausgekühlt auf dem Kuchenteig verteilen und backen.

Backofen:

1. Rille von unten 20-25 Minuten bei 200° Ober-Unterhitze