

# Gebackene Weintorte Tante Bertha (Tarte au vin cuit)

---

Gebackene Weintorte Tante Bertha (Tarte au vin cuit)

Schwierigkeit: Einfach

Zeit: 30 Minuten

Menu: [23.1.2019](#)

Creatio [Kurt Kaufmann](#)

Zutaten für 10 Stück

| Menge | Einheit  | Zutaten                   |
|-------|----------|---------------------------|
| 250   | Gramm    | Mehl                      |
| 1/2   | TL       | Salz                      |
| 1/2   | Päckchen | Backpulver                |
| 2 1/2 | EL       | Zucker                    |
| 120   | Gramm    | Kalte Butter in Stückchen |
| 1-2   | EL       | Wasser nach Bedarf        |

Zubereitung Mehl, Salz, Backpulver, vermischen, die kalten Butterstücke begeben. Mit den Finger fein reiben bis alles gleichmässig krümelig ist. Eine Mulde formen, Ei verquirlen und mit dem Wasser in die Mulde giessen, mit dem Teighorn alles zusammenfügen, nicht kneten! Den Teig rund formen, flach drücken und zugedeckt ca 30 Minuten kühl stellen.

Füllung

|        |     |                                                         |
|--------|-----|---------------------------------------------------------|
| 1,5 -2 | dl  | Vin cuit oder Raisinée (eingekochter Apfel-Birnensaft). |
| 3      | dl  | Rahm                                                    |
| 1      | EL  | Weissmehl                                               |
| 2      | Stk | Eier                                                    |
|        |     | Vanilleglace                                            |

Zubereitung Backofen 200 ° Ober/Unterhitze (Heissluft/Umluft 180 ° vorheizen. Den Mürbeteig ausrollen und mit Backpapier das Blech belegen. Teig mit der Gabel mehrmals einstechen.

Füllung Vin cuit oder Raisinée mit dem Rahm und Mehl verrühren, Eier verquirlen dazugeben, alles mischen. Die Füllung auf den Teig giessen.

Backen: Auf der untersten Rille im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen. Dann Oberhitze um 20 ° reduzieren, weiter 15-20 Minuten backen..

Servieren: Leicht warm mit einer Kugel Vanilleglace.

TIPPS TRICKS UND INFOS

Der Vin cuit auch Raisinée genannt, ist eine Freiburger und Waadtländer Spezialität. Es handelt sich um Birnen-,Trauben-, oder Apfelsaft, der in grossen Kesseln auf dem offenen Holzfeuer während 24 Stunden eingedickt wird. Der dunkle, dickflüssige Sirup war früher Zuckerersatz. Als Ersatz kann Birnendicksaft verwendet werden, der bei gutsortierten Grossverteilern erhältlich ist

Rezept Swissmilk

