



### Zutaten für den Teigboden:

60 g Butter  
100 g Mehl  
30 g Puderzucker  
1 Eigelb  
1 Prise Salz  
1/2 Mark von einer Vanilleschote(n)

### Zutaten für die Glühweincreme:

250 ml Glühwein  
250 ml Kirschsafft  
2-4 cl Amaretto  
50-100 g Speisestärke  
zum Dekorieren Kirschen, aus dem Glas

### Zutaten für die Sterne:

100 g Marzipanrohmasse



Städter Ausstechform  
Stern 12,5 cm / H 3 cm  
6-zackig



Lurch Teigrolle aus  
Silikon mit Klappgriffen



Zwilling Messerset Vier  
Sterne, 3-tlg.



OXO Good Grips  
Handrührer



Städter Backhelfer  
Blindbackkugeln Weiß  
aus Keramik 600 g



Zassenhaus Arbeitsbrett  
Eco Line aus Bambus



de Buyer Tortenform  
rechteckig mit  
abnehmbaren Boden

1

Mit einem spitzen Messer die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausholen. Dieses zusammen mit dem Puderzucker, einer Prise Salz und dem Mehl in einer Rührschüssel vermengen.

2

Nun das Ei trennen und das Eigelb und die Butter zum Mehlgemisch hinzufügen. Alles mit einem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

3

Eine Tarteform einfetten. Mit einer Teigrolle die Masse entsprechend ausrollen und sie in die Form geben. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 10-15 Min blind backen.

4

Für die Glühweincreme den Glühwein mit dem Kirschsafft und Amaretto mischen und ca. 100 ml von der Mischung zur Seite stellen. Den Rest in einem Topf aufkochen. Währenddessen die Speisestärke mit der übrigen Flüssigkeit kalt und klumpenfrei anrühren. Das Gemisch dann in die kochende Flüssigkeit geben, verrühren und etwas kochen lassen.

5

Währenddessen die Speisestärke mit der übrigen Flüssigkeit kalt und klumpenfrei anrühren. Das Gemisch dann in die kochende Flüssigkeit geben, verrühren und etwas kochen lassen.

6

Je nach Belieben mehr oder weniger Speisestärke verwenden - ganz danach, wie fest die Creme werden darf. Die heiße Masse nun auf dem gebackenen Mürbeteigboden verteilen und kaltstellen. Wer möchte, kann zuvor ein paar Kirschen aus dem Glas auf dem Boden auslegen und diesen erst dann mit der Creme bedecken.

7

Mit einer Ausstechform nun kleine Sterne aus dem Marzipan ausstechen und sie mit einem Gasbrenner anbräunen, alternativ diese einfach kurz auf einem Backblech in den Backofen geben. Anschließend auf der Tarte drapieren.

Es muss nicht immer rot sein: Auch mit einem weißen Glühwein schmeckt die Tarte besonders gut. Der Kirschsafft wird hierbei einfach durch Birnen-oder Apfeldirektsaft ersetzt. Natürlich eignet sich auch alkoholfreier Punsch für das weihnachtliche Gebäck.