

Spindling-Wein-Torte

Für den Mürbeteig:

250g Mehl

100g Zucker

1 Prise Salz

150g Butter

Etwas Butter für die Form

Für die Füllung:

1,2 kg Spindlinge

1 EL Zitronensaft

600ml Weißwein und 1 Schuss Spindlinglikör

2 Pck Vanillepuddingpulver

½ TL Zimt

300g Sahne

1 Pck Vanillezucker

1 Pck Sahnesteif

Etwas Zimt zum Bestreuen

1. Mehl mit Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen, Butter in Stücken dazugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie ca. 30 Min. kaltstellen.
2. In der Zwischenzeit die Spindlinge waschen und entsteinen. Mit Zitronensaft mischen. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Springformboden 26cm fetten.
3. Weißwein und Spindlinglikör mit Zucker aufkochen. Puddingpulver mit Zimt und 6-7 EL von der Flüssigkeit glattrühren. Unter Rühren in den kochenden Wein geben. 2 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Beiseite stellen.
4. Mürbteig ausrollen und in die Springform legen. Dabei einen 4cm hohen Rand drücken. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Spindlinge unter den Pudding rühren, die heiße Masse auf den Teig geben und glatt streichen. Ca. 50 Min. backen und in der Form komplett erkalten lassen
5. Erkalten Kuchen auf eine Kuchenplatte umsetzen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen. Mit etwas Zimt-Zucker bestreuen.