

Tarte au vin à la Vaudoise

In den 60er/70er Jahren verbrachten wir einige Male Familienferien in Lutry am Genfersee. Dort gab es hie und da zum Dessert oder Z'vieri eine Tarte au Vin vom Bäcker um die Ecke, sehr beliebt. Auch dieses Rezept haben wir ausprobiert:



400 g Mürbeteig auf Wähenblech von 26-28 cm Durchmesser auslegen, einstechen, Rand möglichst hochstehen lassen.

1 ½ Esslöffel Mehl oder Maizena mit
80-100 g Rohzucker und
¼ bis ½ Teelöffel Zimt vermischen, über den Teigboden streuen.

Butterflöckli darüber verteilen.
3 dl Waadtländer Weisswein darüber giessen.

30 bis 35 Min bei 220° auf unterster Rille backen, von Zeit zu Zeit evtl. Blasen aufstechen.

Der Teigrand soll knusprig sein, der Belag dickflüssig und feucht, ein wenig gebräunt.

Ich wünsche viel Erfolg.
Herzliche Grüsse
Dorothea Berger