

Zutaten:

Mürbeteig:

400 g Mehl
150 g Butter
80 g Zucker
2 Eier
1 TL Backpulver

1. Füllung:

2 Becher Schmand
2 EL Zucker
1 P Vanillepuddingpulver
1 Ei

2. Füllung:

1 Glas Sauerkirschen
Saft der Sauerkirschen
150 g Rotwein
2 EL Zucker
1 1/2 P Vanillepuddingpulver



Zubereitung:

Mürbeteig:

Diese Zutaten im **Schlagkessel** zu einem Teig verarbeiten und 1/2 Std. kalt stellen.

Die Hälfte des Teiges zwischen 2 **Dauerbackunterlagen** ausrollen und mit dem **Bäckermeisterset** ein Gitter herstellen. Aus dem übrigen Teig Boden ausrollen, Teig einschlagen, Lotosblume darum setzen und mit dem **Rolli-Set** einen Rand andrücken. Mit Hilfe des **Profi Tortenhelfers** auf den **Thermostar** umsetzen.

Schmand, Zucker, Puddingpulver und Ei gut verrühren und auf dem rohen Teig gleichmäßig verstreichen.

Kirschsafft und Rotwein mit Zucker und Puddingpulver verrühren und zusammen aufkochen lassen. Kirschen darunterheben und auf die Schmandmasse in der Form füllen.

Gitter als Abschluß daraufstürzen.

Im vorgeheizten Backofen backen: bei 200° C 35 Min.

Zubereitungszeit: 45min

Backzeit: 35min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C