

Traubentorte

200 g Mehl
100 g Butter
2 Prise Salz
40 g Zucker
1 Stk. Ei
2 EL Wasser

Füllung:
4 dl Milch
3 EL Maizena
70 g Zucker
1 KL Vanillezucker
2 Stk. Eier

Mehl, Butter, Salz und Zucker zusammen verreiben. Das Ei zerklopfen und begeben. Wasser begeben und gut zusammendrücken. Wenn möglich kalt stellen. Auf den Boden einer Springform 2/3 des Teiges auslegen. Rest zu einer Rolle drehen und als Rand verwenden. Mit Gabel am Rand andrücken. Boden mit Gabel sehr gut einstechen. Bei 220 Grad ca. 15 Minuten backen. Für die Füllung alles miteinander aufkochen, abkühlen und auf den gebackenen Mürbteig-Boden verteilen. Trauben auf Creme anordnen. Mit Schlagrahm garnieren.

En Guetä



BEWA
Küchen

