

Punsch-Tarte mit Streuseln



Einkaufsliste: So wird's gemacht:

24 cm Tarteform	Zunächst die Füllung vorbereiten. Alle Zutaten in einen Topf geben und unterrühren erhitzen. So lange erhitzen bis die Masse eindickt.
Für den Boden:	
190 g Mehl	
100 g Zucker	
160 g Butter	Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
50 g gemahlene Mandeln	
1 Msp. Zimt	Teig vorbereiten. Mehl, Zucker, Butter, Mandeln und Zimt vermengen. 2/3 der Masse in eine gefettete Tarteform geben.
Für die Punschirschen:	
200 g TK Kirschen	Traubensaft mit den Gewürzen und Zucker aufkochen, Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und einrühren. Kirschen hinzugeben und gut verrühren.
60 ml Traubensaft	
1 Msp. Orangenabrieb	
1 TL Zimt	
1 Msp. Nelken	Pudding auf den Boden geben. Kirschen darauf verteilen. Die restliche Teigmasse krümelig auf die Kirschen geben. Tarte 30-40 Minuten goldbraun backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.
1 Msp. Muskatnuss	
1 EL Vanillezucker	
1 TL Speisestärke	
Für die Füllung	
4 Eigelb	
200 ml Milch	
200 ml Sahne	
100 g Zucker	
1 EL Vanillezucker	
40 g Speisestärke	

