

Mandel-Törtchen mit Rotwein-Trauben

Für vier Portionen

$\frac{1}{2}$ Zitrone (ausgepresst)	100 g flüssige Butter	80 g Zucker
1 Prise Salz	2 Eier	150 g gemahlene Mandeln
1 EL Mehl	1 TL Backpulver	Butter
4 Tarteförmchen, (10 cm)	500 g dunkle Trauben, kernlos	1 Päckchen Puddingpulver
350 ml Rotwein	50 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Zitrone
200 g Sahne	1 EL Puderzucker	50 g dunkle Schokolade
Minze		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Förmchen mit Butter ausfetten und mit Mandeln austreuen. Für die Mandeltörtchen den Zitronensaft, Butter, Zucker, Salz und die Eier verquirlen. Mandeln, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und zu den flüssigen Zutaten geben. Kurz unterheben, bis alles gut vermenget ist und in die vorbereiteten Förmchen füllen.

Im Backofen auf dem zweiten Einschub von unten etwa 20 Minuten backen.

Inzwischen die Trauben waschen, entrappen und halbieren. Das Puddingpulver mit 3-4 Esslöffeln vom Rotwein verrühren. Den restlichen Rotwein mit dem Zucker und dem Zitronensaft zum Kochen bringen. Angerührtes Puddingpulver zugeben und unter Rühren aufkochen, 1 Minute köcheln lassen. Die Trauben zugeben, unterheben und zum Abkühlen in eine Schüssel umfüllen. Die Sahne steif schlagen, dabei den Puderzucker unterrühren. Die Schokolade kleinhacken und unter die Sahne heben.

Zum Anrichten die Mandeltörtchen aus der Form nehmen und auf Dessertteller legen. Die Rotweintrrauben darauf verteilen und einen Esslöffel Sahne auf das Törtchen geben. Mit Minzblättchen garnieren.

Horst Lichter am 19. März 2016