

Tarte au vin

Für 2 Personen

1 Kuchenteig, ausgerollt	40 g Butter	150 g Zucker
1 TL Zimt	3 EL Mehl	150 ml Rotwein

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf ein Backblech geben. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Alle Zutaten miteinander verrühren und auf den Teigboden geben. Anschließend in den Backofen geben und circa 20 Minuten backen. Die Tarte au vin auf Desserttellern anrichten.

Francois Rominger am 25. März 2010