



Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 17.01.2025

Gedeckter Mürbeteigkuchen mit Vanillecreme und Pinienkernen ("Torta della nonna") Für 12-14 Stücke

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

250 g Butter
100 g Puderzucker
etwas Salz
10 g Vanillezucker
1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 Ei (Größe M)
2 Eigelb (Größe M)
350 g Weizenmehl (Type 405)
2 TL Backpulver
50 g gemahlene Mandeln

Für die Puddingcreme:

1 Bio-Zitrone (oder 1 Bio-Orange)
1 Vanilleschote
750 g Milch
3 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
80 g Zucker
40 g Speisestärke

Für die Eistreiche:

1 Ei (Größe M)
2-3 EL Milch
etwas Salz

Für die Dekoration:

50 g Pinienkerne
Puderzucker zum Bestauben

Außerdem:

Tortenring (Ø 26 cm)
Backpapier
Backblech

Zubereitung:

1. **Für den Mürbeteig** Butter, Puderzucker, 1 Prise Salz, Vanillezucker und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit einer Hand verreiben.
2. Ei und Eigelbe zugeben und unterkneten.
3. Mehl und Backpulver sieben, mit den gemahlenden Mandeln mischen und unter die Buttermasse arbeiten.
4. Teig flach drücken, in Klarsichtfolie einwickeln und etwa 1 Stunde kaltstellen.



5. Inzwischen für die Puddingcreme die Zitrone heiß abbrausen, trocknen und die Schale dünn, ohne die weiße Innenhaut abschneiden. Das geht am besten mit einem feinen Sparschäler oder einem scharfen Messer.
6. Die Milch in einen Topf geben, die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Zitronenschale, Vanillemark und Schote bei mittlerer Hitze erwärmen (nicht kochen).
7. Die Eier, das Eigelb, Zucker und Stärke in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatrühren, so das keine Klümpchen mehr vorhanden sind.
8. Die erhitzte Milch durch ein Sieb langsam auf die Eiemischung geben und mit dem Schneebesen verrühren.
9. Mischung zurück in den Topf zurückfüllen und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse zu stocken beginnt. Creme in eine Schüssel füllen. Klarsichtfolie direkt auf den Pudding legen, um eine Hautbildung zu vermeiden. Pudding auskühlen lassen.
10. **Zum Fertigstellen** einen Tortenring (Ø 26 cm) fetten.
11. Den Mürbeteig kurz durchkneten, damit er ausrollfähig wird
12. 2/3 des Teiges zwischen Backpapier ca. 3 mm dick ausrollen und mit dem Tortenring einen Deckel ausstechen und kaltstellen.
13. Restlichen Teig mit dem übrigen Drittel verkneten und auf Backpapier 3 mm dick zwischen Backpapier ausrollen.
14. Teig mit dem Tortenring ausstechen und den Ring in das Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen.
15. Restlichen Mürbeteig erneut 3 mm dick ausrollen und damit den Rand des Tortenringes etwa 3 cm hoch auskleiden.
16. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
17. Ausgekühlten Pudding in den Tortenring füllen und glattstreichen. Vorbereiteten Deckel auflegen.
18. **Für die Eistreiche** Ei, Milch und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und verquirlen.
19. Teigdeckel mit Eistreiche bestreichen und die Pinienkerne darauf verteilen
20. Torte im heißen Ofen auf dem Blech im unteren Ofendrittel 40-50 Minuten backen.
21. Die Torte auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
22. Torte mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.