

Der Rote Mosel-Weinbergpfirsich

...die typische Moselfrucht

Rezept-Sammelkarte 2



Verienland
Cochem
METROPOLE
DES ROTEN
MOSEL-WEINBERGPFIRSICHS



Rote Mosel Weinbergpfirsich Torte

Knetteig für 28er Springform

Zutaten für den Boden:

120g Butter, 120g Zucker, 1 Ei, 1Pk Vanillezucker 200g Mehl, 50g Dinkelvollkornmehl, 1TL Backpulver, alles zu einem Knetteig verarbeiten. Teig in Springform verteilen, Rand hochziehen und mit 2 Eßl. Paniermehl bestreuen.

Zutaten für den Belag:

1l Glas Rote Mosel-Weinbergpfirsiche, 500 ml Rotwein, 200 ml Pfirsichsaft, 60g Zucker, 2 Päckchen Vanillepuddingpulver, 500g Sahne, Sahnesteif, Schokoblättchen

Den Teig mit den abgetropften Weinbergpfirsichen (eingemachte Früchte) belegen (Pfirsichsaft auffangen). Aus dem Rotwein und 200 ml Pfirsichsaft, dem Zucker und dem Puddingpulver einen Pudding kochen. Auf den Weinbergspirsichen verteilen. Ca. 60 Min. bei 160-170 Grad backen.

Die Sahne mit Sahnesteif schlagen. Auf die Torte streichen und mit Schokoblättern bestreuen.

Rezeptvorschlag: Ch. Arntz

Tourist-Information Ferienland Cochem

Endertplatz 1 ♦ 56812 Cochem

Tel.: +49 (0)2671-6004-0 ♦ Fax: +49 (0)2671-6004-44

www.ferienland-cochem.de ♦ www.cochem.de ♦

www.facebook.com/ferienlandcochem

Mail: info@ferienland-cochem.de
