

# SCHOKOLADEN-SPEKULATIUSTARTE MIT GLÜHWEINKISCHEN

## ZUTATEN BODEN:

- 80 g Butter, zimmerwarm
- knapp 60 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1/4 TL Vanillezucker
- 3 Msp. Zimt
- 1 Ei
- 50 g Spekulatiusbrösel, fein gemahlen
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- etwas geschmolzene Butter

## ZUTATEN FÜLLUNG:

- 1 Glas Sauerkirschen
- 200ml Glühwein
- 1 Päck. Vanillepuddingpulver
- 
- 300ml Konditorsahne
- 250g gute Zartbitterkuvertüre
- 2 Eier Größe L
- 1 TL Zimt
- 1 TL Vanilleextrakt
- eine Messerspitze Salz
- 6 Spekulatius in kleine Stücke zerbröselt
- 
- 250ml Konditorsahne
- 40g Puderzucker
- 1 Päck. Sahnesteif
- Zimtsterne, Granatapfelkerne und Tannenbaumstreusel als Topping



## ZUBEREITUNG:

Die Butter mit dem Zucker gut verrühren. Das Ei dazugeben, ebenfalls gut unterrühren, Die restlichen Zutaten für den Boden mischen und unter die Buttermasse mixen. Es entsteht eine krümelige Masse – ähnlich einem Streuselteig.

Eine Tarteform leicht mit geschmolzener Butter bepinseln. Mit dem Teig den Boden der Form auskleiden, dabei einen Rand formen. Ich mache das immer mit einem angefeuchtetem Esslöffel oder einer schmalen Teigrolle aus Silikon.

Sollte der Teig sehr bröselig sein, evtl. 1 Milch dazugeben. Im vorgeheiztem Backofen bei 180°C etwa 7min vorbacken.

Für die Füllung die Kuvertüre klein hacken. Die Sahne über einem Wasserbad erhitzen, die Kuvertüre zufügen und solange rühren bis sich eine cremige, homogene Masse gebildet hat. Auf Handwärme abkühlen lassen. Eier, Zimt, Vanille und Salz in einer Schüssel gut verrühren und dann mit einem Schneebesen in die abgekühlte Schokoladenmasse einrühren. Die Spekulatiusstückchen unterheben.

Die Kirschen gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 100 ml Kirschsafft mit Glühwein vermischen und in einem Topf erwärmen. Den restlichen Kirschsafft mit Puddingpulver vermengen und dieses dann in den Glühwein rühren. Einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen, die Kirschen unterrühren. Etwas abkühlen lassen. Die Kirschen auf den vorgebackenen Mürbeteig geben.

Die Schokoladencreme auf den Kirschen verteilen und bei 180°C Ober/Unterhitze weitere 20min backen. Die Spekulatiustarte mindestens 1 Stunde, am besten über Nacht, auskühlen lassen. Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif aufschlagen und als Rosetten auf die Tarte spritzen. Mit Zimtsternen, Granatapfelkernen und Streuseln verziehen.