

# Italienischer Pinienkuchen

etwa 14 Stücke



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Springform (Ø 26 cm):

#### Mürbeteig:

300 g Mehl  
2 TL Dr. Oetker Backpulver  
1 Prise Salz  
200 g Butter, weich  
1 Ei

#### Füllung:

2 Eier  
70 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
5 dl Milch  
2 Beutel Dr. Oetker Pudding-  
Crème Vanille  
70 g Pinienkerne, gehackt

#### Garnitur:

1 Stk. Eiweiss, verquirlt  
50 g Pinienkerne

## 1 Vorbereiten:

Springform (26 cm Ø) mit Dr. Oetker Backspray besprühen.

## 2 Mürbeteig:

Mehl und Backpulver zusammen in eine Rührschüssel sieben. Eine Prise Salz, Butter und ein Ei der Reihe nach zugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig mind. **30 Minuten** kühl stellen.

## 3 Füllung:

Eier, Zucker, eine Prise Salz und geriebene Zitronenschale zusammen cremig schlagen. Milch zum Kochen bringen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Eicrème nach und nach einrühren. Das Ganze nochmals aufkochen und ca. **1 Minute** unter Rühren kochen lassen. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren abkühlen lassen, bis die Crème lauwarm ist.

Die Pudding-Crème und Pinienkerne untermischen. Vom Teig 2/3 rund ausrollen (30 cm Ø) und in die vorbereitete Springform legen. Den Teig am Formrand andrücken und 4 cm hochziehen und dann die Füllung einfüllen. Den übrigen Teig rund ausrollen (26 cm Ø) und auf die Füllung legen.

**4 Garnitur:**

Mit dem verquirlten Eiweiss den Teigdeckel bestreichen. Pinienkerne auf dem Teigdeckel verteilen und etwas andrücken.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

Die Torte während ca. **45 Minuten** in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens backen

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Rille: im unteren Teil des Ofens**  
**Backzeit: etwa 45 Minuten**