

Pflaumen- oder Apfeltorte

Deutschland, 16. Jhd.

Springform von 26cm Ø

- *Teig*
 - 250g Mehl
 - 125g Butter oder Schmalz
 - 65g Zucker
 - 1 Ei
 - etwas geriebene Zitronenschale
 - Fett für die Form
 - Mehl zum Ausrollen

- *Füllung*
 - 750g Pflaumen oder Äpfel
 - 1dl lieblicher Rotwein oder Trauben- / bzw. Apfelsaft
 - ¼ TL Zimt
 - 50g Zucker
 - 20g Rosinen
 - 10g Butter

- Mehl in eine Schüssel geben, Butter- oder Schmalzflöckchen am Rand verteilen, Zucker, Zitronenschale und Ei in die Mitte und alles zu einem Mürbteig verarbeiten
- 2 Stunden ruhen lassen
- Pflaumen entkernen, halbieren, zusammen mit Wein, Zucker und Zimt bei mittlerer Hitze garen
- Abkühlen lassen und ~ $\frac{1}{3}$ der Flüssigkeit entfernen
- Ofen auf 200°C vorheizen
- Eine Springform fetten, Teig ausrollen, in die Springform legen und die Ränder hochbiegen
- Die gegarten und abgekühlten Pflaumen auf den Teig geben, die Rosinen daraufstreuen und die Butter in Flöckchen darauf geben
- 10 min bei 200°C backen; Hitze auf 180°C reduzieren und 30-35 min weiterbacken

Nimm Pflaumen, entkerne sie, schnitze sie in zwei Teile und gib sie in einen süßen Wein und laß es gut kochen. Und wenn sie gar sind, so tu sie in eine Schüssel und laß sie kalt werden und tu sie auf einen kleinen Boden, und nimm Zimt und Zucker, frische Butter und ein paar Weinbeeren tu darauf, laß es ein viertel Stunde backen. Servier es warm.

Kochbuch der Philippine Welserin (59a), um 1550, aus: [Ehlert, Kochbuch](#)