

## Pinien-Torte

- 300 g Weizenvollkornmehl (ausgesiebt)
- 150 g Butter
- 150 g Honig
- 1 Prise Salz
- ½ Päckchen Hefe

Alle Zutaten mit kalten Händen schnell verkneten.

2/3 des Teiges für den Boden und Rand zwischen Frapan auswellen und 1/3 für den Deckel zwischen Frapan auswellen.

Den Boden sofort in die Form geben. Den Deckel in der Kühltruhe anfrieren lassen.

### Füllung:

- 400 ccm Sahne
- 150 g Honig
- Vanillepulver
- 4 El. Weizenvollkornmehl
- 50 g geröstete Pinienkerne

Weizenvollkornmehl im trockenen Topf dextrinieren, bis es duftet.

Sahne zugießen. Aufkochen lassen.

Mit Honig und Vanillepulver abschmecken.

Diese Füllung auf den vorbereiteten Boden geben und die Hälfte der Pinienkerne darüber geben.

Angefrorenen Teigdeckel aufsetzen und mit den restlichen Pinienkernen bestreuen.

Bei 200° C ca. 20 Min. backen.