

Flockentorte

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett

Für das Backblech:

etwas Fett

Backpapier

Knetteig:

150 g Weizenmehl

40 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g weiche Butter oder Margarine

Brandteig:

125 ml Wasser

25 g Butter oder Margarine

75 g Weizenmehl

15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

etwa 3 Eier (Größe M)

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g)

200 ml Kirschsaff (aus dem Gl.)

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot

2 EL Zucker

400 g kalte Schlagsahne

25 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Außerdem:

etwa 1 EL rotes Johannisbeergelee

30 g Puderzucker

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten. Auf 3 Bögen Backpapier jeweils einen Kreis (Ø 26 cm) zeichnen. Backblech fetten, mit einem der Backpapierbögen belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und auf dem Boden der Springform ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und den Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Sofort nach dem Backen den Knetteigboden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Dann den Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen.

etwa 16 Stück



aufwändig



bis 100 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Die Torte schmeckt frisch am besten.
- Die Torte mit einem Säge- oder einem elektrischen Messer in Stücke schneiden.

4. Brandteig: Wasser mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben.

5. 2 Eier **nacheinander** mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in langen Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Backin erst unter den erkalteten Teig rühren.

6. Aus dem Teig 3 Böden backen, dazu jeweils 1/3 des Teiges auf der vorgezeichneten Kreisfläche verstreichen. Darauf achten, dass die Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird. Böden backen, bis sie hellbraun sind. Während der ersten 15 Min. der Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 23 Min.

7. Die beiden anderen vorbereiteten Böden jeweils mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und nacheinander wie angegeben backen. Sofort nach dem Backen die Böden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

8. Füllung: Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. 200 ml Saft abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen. Tortenguss nach Packungsanleitung, **aber mit** 200 ml Flüssigkeit zubereiten und die Kirschen unterrühren. Masse kalt stellen und nach Wunsch mit Zucker abschmecken.

9. Sahne mit gesiebttem Puderzucker, Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Knetteigboden dünn mit Johannisbeergelee bestreichen und einen Brandteigboden darauflegen. Darauf zunächst die Hälfte der Kirschmasse, dann gut 1/3 der Sahne streichen. Den zweiten Brandteigboden auflegen und mit der restlichen Kirschmasse und Sahne bestreichen. Den dritten Boden grob zerbröckeln. Die Stücke auf der Sahne verteilen und mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 16 g, Kh: 29 g, kJ: 1.149, kcal: 274



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.