

Friesische Streuseltorte

Für die Springform (Ø 26 cm) oder:
Für die Springform (Ø 28 cm):
etwas Fett

Knetteig:

250 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)
175 g weiche Butter oder Margarine

Streuselteig:

150 g Weizenmehl
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Msp. gemahlener Zimt
100 g weiche Butter

Füllung:

500 g kalte Schlagsahne
25 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
450 g Pflaumenmus

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Eine Portion jeweils gleichmäßig auf dem Boden der vorbereiteten Springform ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen (Abb. 1) und den Springformrand darumlegen.

3. Streuselteig: Mehl in einer Rührschüssel mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt mischen. Butter hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. 1/4 der Streusel gleichmäßig auf dem Knetteigboden verteilen. Die anderen 3 Böden ebenso vorbereiten und backen.

Je Boden:

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 15 Min.

4. Die Böden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen, einen der Tortenböden noch warm in 12 Stücke schneiden. Die Böden einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Füllung: Schlagsahne mit Zucker, Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und portionsweise in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen. Die 3 unzerlegten Böden mit jeweils 1/3 des Pflaumenmus bestreichen, je 1/3 der Schlagsahne darauf spritzen (Abb. 2).



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Die Torte vor dem Verzehr am besten mit einem Sägemesser schneiden.



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

6. Mit dem geschnittenen Boden zu einer Torte zusammensetzen (Abb. 3). Die Torte etwa 1 Std. kalt stellen. Nach Wunsch kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 36 g, Kh: 56 g, kJ: 2.366, kcal: 565

Rezept in "**BACKEN!**" bei tv.gusto veröffentlicht.



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