

Rum-Flocken-Sahnetorte

Der Klassiker mit cremiger Rum-Sahne zwischen luftigen Brandteigböden - einfach gemacht mit schrittweiser Bildanleitung

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Backpapier

Fett

Streuselteig:

200 g Weizenmehl

150 g weiche Butter

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-

Zucker

Brandteig:

180 ml Wasser

50 g Butter oder Margarine

1 Pr. Salz

125 g Weizenmehl

35 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

etwa 5 Eier (Größe M)

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Füllung:

etwa 5 EL angedickte Wild-

Preiselbeeren

Rum-Sahne:

1000 g kalte Schlagsahne

5 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-

Zucker

50 g Puderzucker

100 ml Rum

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Streuselteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Etwa 2/3 der Streusel in der Springform als Boden andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Springformrand entfernen. Den Streuselteigboden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 3 Erkaltete Springform säubern, Boden fetten und mit Backpapier belegen.
Backofentemperatur erhöhen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

4 Brandteig:

Wasser mit Butter oder Margarine und Salz 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 (Abb. 1), dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben.



- 5 4 Eier **nacheinander** mit dem Mixer (Kneithaken) auf höchster Stufe unterarbeiten (Abb. 2). Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Kneithaken hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren.



- 6 Ein Teigdrittel in der Form glatt streichen, mit den übrigen Streuseln bestreuen und backen (Abb. 3).



Einschub: Mitte
Backzeit: 18 - 20 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Den Boden ohne Backpapier auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Zwei weitere Böden (ohne Streusel) auf die gleiche Weise backen.

7 Füllung:

Streuselteigboden auf eine Platte geben und mit den angedickten Preiselbeeren bestreichen. Einen Brandteigboden ohne Streusel darauflegen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

8 Rum-Sahne:

Sahne mit Sahnesteif, Vanille- und Puderzucker steif schlagen. Zum Schluss den Rum unterrühren. Die Hälfte der Sahne auf dem Boden verstreichen und den zweiten Boden ohne Streusel auflegen. Übrige Sahne darauf verstreichen und den Streuselboden auflegen (Abb. 4). Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



9 Bestreuen:

Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine Springform Ø 28 cm besitzen, zeichnen Sie sich einfach Kreise Ø 28 cm auf Backpapier und backen die Böden auf dem Backblech.
- Wenn Kinder mitessen, lassen Sie den Rum einfach weg, dann haben Sie eine leckere Vanille-Sahne.