

Sandwich-Torte

Pikante Sandwich-Torte mit Eiern, Lachs, Paprika und verschiedenen Frischkäse-Cremes für Ostern & Frühling.

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Hefeteig:

350 ml Milch

50 g Butter oder Margarine

250 g Weizenmehl Type 550

250 g Dinkelmehl Type 1050

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

1 geh. TL Zucker

2 geh. TL Salz

Lachs-Creme:

100 g geräucherter Lachs

1 hart gekochtes Ei (Größe M)

etwa 60 g Gurken

200 g Doppelrahm-Frischkäse

75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

etwa 1 EL Senf-Dill-Soße mit Honig

(Graved-Lachs-Soße)

Schinken-Käse-Creme:

1 hart gekochtes Ei (Größe M)

50 g Paprikaschote (orange)

200 g Doppelrahm-Frischkäse

75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

etwa 1 TL Senf

2 TL Mayonnaise

100 g durchwachsene Speck- oder

Schinkenwürfel

50 g geriebener Gouda

Radieschen-Schnittlauch-

Creme:

100 g Radieschen

1 Bund Schnittlauch

400 g Doppelrahm-Frischkäse

150 g Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Ei-Küken:

Wie bereite ich eine pikante Sandwich-Torte zu?:

1 Hefeteig:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Beide Mehlsorten mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C

Heißluft etwa 170 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und in der Springform bis an den Rand flach drücken. Zugedeckt an einem warmen Ort nochmals so lange gehen lassen, bis sich der Teig fast verdoppelt hat. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Springform lösen und entfernen und das Brot auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 **Lachs-Creme:**

Lachs fein würfeln. Ei pellen und klein schneiden. Gurken waschen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Frischkäse mit Crème fraîche und Dillsoße verrühren. Lachs-, Ei- und Gurkenwürfel kurz unterrühren.

5 **Schinken-Käse-Creme:**

Ei pellen und klein schneiden. Paprika waschen, putzen und fein würfeln. Frischkäse mit Crème fraîche, Mayonnaise und Senf verrühren. Ei-, Paprika- und Schinkenwürfel sowie den Käse unterrühren.

6 **Radieschen-Schnittlauch-Creme:**

Radieschen waschen, putzen und grob raspeln. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Frischkäse mit Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Radieschenraspel und Schnittlauchröllchen unterrühren.

- 7 Das Brot dreimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Platte oder ein Brett legen und mit der Lachs-Creme bestreichen. Den zweiten Boden auflegen und mit etwa der Hälfte der Radieschen-Creme bestreichen. Den dritten Boden auflegen und mit der Schinken-Käse-Creme bestreichen. Letzten Boden auflegen, andrücken und die Torte mit der übrigen Radieschen-Creme einstreichen. Die Torte mind. 1 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

8 **Ei-Küken:**

Die Eier vorsichtig pellen. Das obere Drittel der Eier abschneiden. Das Eigelb vorsichtig herauslösen und durch ein feines Sieb streichen. Mit Mayonnaise und Senf glatt rühren. In einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und die Eier damit füllen. Paprikastück zu etwa 6 kleinen dreieckigen Schnabelstücken schneiden. Jeweils 2 Nelken als Augen und ein kleines Stück Paprika als Schnabel hineinstecken. Das abgeschnittene Eidrittel als Deckel aufsetzen.

6 hart gekochte Eier (Größe M)
2 - 3 TL Mayonnaise
etwa 1 TL Senf
etwa 20 g Paprikaschote (orange)
12 Gewürznelken

Zum Verzieren:

etwa 2 Bund Schnittlauch
Kerbel oder glatte Petersilie
2 kleine Mini-Dattel-Tomaten (rot und orange)
1 Kästchen Kresse



9 Verzieren:

Schnittlauch, Kerbel oder Petersilie und Tomaten waschen und gut abtropfen lassen. Schnittlauchhalme als Gras an den Rand der Torte stellen und andrücken. Die Zwischenräume nach Wunsch mit Kerbel oder Petersilie füllen. Die Küken auf die Torte setzen, mit Kresse und Tomaten als Osterwiese dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn die Torte nur mit Lachs- oder Schinkencreme gefüllt wird, jeweils die doppelte Menge der gewünschten Füllung zubereiten. Diese dann je zur Hälfte auf den ersten und dritten Boden streichen.
- Die Sandwich-Torte am besten am Vortag zusammensetzen und über Nacht durchziehen lassen.
- Ohne Verzierung kann die pikante Torte auch eingefroren werden.