



Heinz E. & Renate Zethmeyer

Backen macht Spaß -
Backen mit **HERZ**

Ostfriesentorte

Zutaten:

6 Eier
200 g Zucker
1 Pck. Bourbon Vanille-Zucker
6 EL heißes Wasser
125 g Weizenmehl
125 g Speisstärke
½ Pck. Backpulver
1 Prise Salz
4 EL Brantweinrosinen-Sud

Zutaten für den Belag:

2 – 3 Tassen Brantweinrosinen
600 ml Sahne
3 Pck. Sahnesteif
6 EL Brantweinrosinen-Sud

Zubereitung:

Eier trennen. Eigelb mit Zucker und Vanille-Zucker schaumig schlagen, heißes Wasser zugeben. Mehl und Speisstärke mit Backpulver und Salz vermischen. Alles auf die Creme sieben und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. 4 EL Brantweinrosinen-Sud dazugeben.

Springform mit Papier auslegen. Teig in die Form füllen und bei 170 ° 30 Min. backen. Den abgekühlten Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Sahne und Sahnesteif schlagen. 6 EL vom Sud unterrühren.

Den unteren Boden mit einem Drittel der Sahne bestreichen und mit Brantweinrosinen belegen. Die zweite Biskuitplatte obenauf legen und ebenso verfahren. Die dritte Platte auflegen und die Torte rundum mit Sahne bestreichen und verzieren.

Rezept: „Ostfriesland kocht“ – van Pottjekieters un Pottjeslikkers