

Rezept

Friesentorte

Ein Rezept von Friesentorte, am 25.03.2023

Zutaten

410 g Mehl	1 TL Backpulver
Salz	2 Päckchen Vanillezucker
150 g Crème fraîche	275 g kalte Butter
75 g Zucker	1/2 TL Zimtpulver
750 g Zwetschgen (ersatzweise Pflaumen)	75 g Zucker
1 Zimtstange	1 Sternanis
2 EL Speisestärke	400 g Sahne
2 Päckchen Sahnesteif	Mark von 1 Vanilleschote
60 g Walnusskerne	Puderzucker zum Bestäuben
Mehl für die Arbeitsfläche	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig 250 g Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz, Vanillezucker, Crème fraîche und 175 g Butter mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, abgedeckt ca. 2 Std. kalt stellen. Restliches Mehl, Zucker, Zimt und restliche Butter mischen und mit den Händen zu kleinen Streuseln zerkrümeln, kalt stellen.
2. Für den Belag die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen, klein würfeln und mit Zucker, Zimt und Anis in einem Topf bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln. Stärke mit 3 EL Wasser verrühren, dazugeben, das Kompott nochmals aufkochen, dann abkühlen lassen. Gewürze entfernen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig vierteln und auf etwas Mehl zu vier Kreisen von je ca. 24 cm Ø ausrollen. Mit der Springform genau ausstechen. Je einen Boden auf einen Backpapierbogen legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Streusel auf den Böden verteilen, leicht andrücken. Anschließend die Böden mit Papier auf Backbleche legen und nacheinander im heißen Ofen (unten, Umluft 180°) ca. 13 Min. backen. Einen Boden noch warm in zwölf gleich große Stücke schneiden, alle vier Böden auskühlen lassen.
4. Sahne mit Sahnesteif und Vanillemark steif schlagen. Walnüsse mittelgrob hacken. Einen ganzen Boden auf eine Platte legen, mit einem Tortenring umschließen und mit einem Drittel des Kompotts bestreichen. Walnüsse darüberstreuen und ein Drittel der Sahne darauf verteilen. In dieser Reihenfolge restliche ganze Böden, restliches Kompott und restliche Sahne einschichten. Geteilten Boden auf die letzte Sahneschicht legen. Torte ca. 1 Std. kalt stellen. Tortenring entfernen. Torte mit Puderzucker bestäuben und mit einem elektrischen Messer in Stücke schneiden.