Rezept

Ostfriesen-Torte

Ein Rezept von Ostfriesen-Torte, am 04.07.2025

Zutaten

4	Eier
125 g	Zucker
150 g	Mehl
2 EL	Milch
	Saft von 3 Zitronen
400 g	Sahne
4 EL	Zitronenlikör (ersatzweise Zitronensaft mit Wasser gemischt)
125 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
2 TL	Backpulver
100 g	Zucker
4 TL	Speisestärke
2 Päckchen	Sahnesteif
2 EL	Puderzucker
	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eigelbe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch unterrühren. Den Eischnee unterheben.

2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. backen. Gut auskühlen lassen. Einmal quer durchschneiden.

3. Für die Füllung 125 ml Wasser mit Zucker, Zitronensaft und Speisestärke gut verrühren und kurz aufkochen lassen. Auskühlen lassen.

4. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Zitronenmasse ziehen. Den unteren Boden mit dem Zitronenlikör tränken. Die Zitronensahne darauf verteilen. Den zweiten Boden auflegen. Die Torte mit dem Puderzucker ganz leicht bestäuben und 2 Std. kühl stellen.