

Ostfriesland

Die Ostfriesentorte



Die Ostfriesentorte ist ein wahrer Klassiker unter den ostfriesischen Süßspeisen. Mit leckerem Biskuit, viel Sahne und Brantweinrosinen eine echte Gaumenfreude!

Zutaten für den Belag:

- 2 bis 3 Tassen Brantweinrosinen,
- 600 ml Sahne
- 3 P. Sahnesteif
- 6 EL Brantweinrosinen-Sud

Zutaten für die Teig:

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon Vanille-Zucker
- 6 EL Zucker
- 125 g Weizenmehl
- 125 g Speisestärke
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 4 EL Brantweinrosinen-Sud

Tip: Für den Biskuittorten nur den Boden der Springform mit Backpapier, Alufolie oder Pergamentpapier auslegen. Den Rand der Springform nicht einfetten, da sonst der Teig daran festklebt und der Kuchen einfällt.

Zubereitung:

Eier trennen. Eigelb mit Zucker und Vanille- Zucker schaumig schlagen, heißes Wasser zugeben. Mehl und Speisestärke 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 Grad 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.

Quelle: Hanne Klöver: Ostfriesland kocht. Verlag Soltau Kurier-Norden, 2004, S. 117

[zur Buchbestellung](#)

[Seite zum Reiseplaner hinzufügen.](#)

[Seite drucken](#) [Seite empfehlen](#)



[Reiseexperten Blog](#)