

Moin,

es gibt uns noch, die Gruppe Kochseminar und wir haben uns gedacht euch einmal im Monat ein Rezept als Anregung vorzustellen, damit ihr dies als Abwechslung zum ständigen Online-Schulalltag zubereiten könnt. In diesem Monat haben wir Frau Meyer-Sudbrack zu Gast. Und da sie sehr gern backt, wird heute aus KiC ⇒ BiC: Backen in Corona

... dann lasst uns mal schauen, was Frau Meyer- Sudbrack heute mit uns backt ...



Ihr Vorschlag: Erdbeer-Nuss- Torte

Ihr braucht:

- Für den Teig:
- 150 g Mehl
 - 1 gestrichener TL Backpulver (am besten Weinsteinbackpulver)
 - 40 g Zucker
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 1 Ei
 - 75 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
 - 100 g weiche Butter

- Für den Belag:
- 700-800 g frische Erdbeeren

Guss:

- 1 Päckchen Tortenguss rot, ungezuckert
- 1 gestrichener EL Zucker
- 250 ml Apfelsaft (oder ersatzweise Wasser)



Zubereitung des Teiges

Backofen vorheizen auf 175 Grad, Ober-/Unterhitze

Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen, Zucker, Vanillezucker, Ei, Nüsse und Butter hinzufügen und mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte er kleben, ihn in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Teig anschließend ausrollen und in eine gefettete Obstbodenform (Durchmesser 28cm) legen, dabei einen Rand hochziehen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit er beim Backen später keine Blasen wirft.

Den Obstboden nun ca. 15-20 Minuten backen, bis er an den Rändern leicht hellbraun ist, anschließend gut auskühlen lassen und danach auf eine Kuchenplatte setzen.

Der Belag

700-800 g frische Erdbeeren => gründlich waschen, das Grün entfernen und halbieren

Der Guss

Den erkalteten Obstboden mit den Erdbeeren belegen, aus den Guss-Zutaten nach Packungsanleitung den Guss kochen und mit einem Esslöffel gleichmäßig über die Erdbeeren verteilen. Wer mag, kann den Rand der Torte noch mit 50 g gerösteten, gehackten Mandeln bestreuen, solange der Guss noch nicht festgeworden ist.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

