

Armer Ritter #2053

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Torten

Für den Teig:

300 g Mehl

70 g Zucker

1/2 pk Vanillezucker

1 Ei

150 g Butter

Mehl zum ausrollen

Für die Füllung:

250 g Reis

1/2 l Weißwein

250 g Zucker

2 Zitronen (abgeriebene
; Schale und Saft)

2 Zitronen

100 g Zitronat

12 kandierte Kirschen (120 g)

1 Ei zum Bestreichen

Vor mehr als 200 Jahren ist dieses Rezept entstanden. Es stammt aus der Küche der Pfarrersfrau Sophie Weiler. Die Pfarrersfrau wurde als gute Köchin und Verfasserin des ersten Augsbургischen Kochbuches berühmt. Die Tatsache, daß man damals weder Kühlschrank noch Tiefkühltruhe kannte, kommt der Reistorte zugute. Sie bleibt, luftdicht verpackt, auch ohne Kühlung 2 Wochen lang schmackhaft. Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Zwei Drittel des Teiges zu einer runden Platte ausrollen, eine Springform (22 cm Durchmesser) damit ausfüllen, den Rand hochdrücken. Vom restlichen Teig einen Deckel ausrollen und eine dünne Rolle für den Rand formen. Bis zum Backen in den Kühlschrank stellen. Reis mit dem Wein aufkochen, bei schwacher Hitze 30 - 40 Minuten quellen lassen. Zucker unter Rühren in einem Topf schmelzen, Schale und Saft der Zitronen zugeben. Die übrigen Zitronen schälen, vom weißen Pelz befreien, in kleine Würfel schneiden und die Kerne entfernen. Alles mit dem Reis in den geschmolzenen Zucker einrühren. Die Masse 15 Minuten unter Rühren erhitzen. Zitronat fein schneiden und darunterühren. Masse erkalten lassen (etwa 30 Minuten). In die Springform füllen und glattstreichen. Kandierte Kirschen halbieren und am Rand entlang auf die Füllung legen. Teigdeckel drauflegen und leicht andrücken. Teigrolle am Rand entlanglegen und mit 2 Fingern wellenförmig eindrücken. Oberfläche mit verquirltem Ei bestreichen. Die Torte in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene setzen und goldgelb backen. Backzeit: 35 Minuten Elektroherd: 220° Gasherd: Stufe 4 Aus der Form nehmen und abkühlen lassen. In 10 Stücke schneiden. Zur Augsburger Reistorte kann man eine warme Weinschaumsauce (Chateau) reichen.

