

## Dinkelschrotbrot mit Backferment

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Süßspeisen

Torten

Österreich.

Kalt

5 Eier

130 g Zucker

Vanille

130 g Mehl

60 g Butter, + nußgroßes Stück

Schokoladebuttercr.

200 g Staubzucker

Milchschokoladereis

Eier mit Zucker und Vanille erst warm dann kalt schlagen, Mehl zugeben und vorsichtig die flüssige Butter einrühren. Backbleche buttern, stauben und darauf mit einem Tortenreifen acht 23 cm große Konturen eindrücken. Backen. Sofort nach dem Backen vom Blech lösen und mit einem Tortenreifen die Böden glattschneiden. Das schönste Blatt zum Glasieren beiseitelegen. Sieben Blätter mit Schokoladebuttercrème füllen und exakt aufeinandersetzen, glattstreichen, den unteren äußeren Rand mit Milchschokoladereis einstreuen. Kühl stellen. Das achte schöne Blatt auf eine geölte Marmorplatte oder Kunststoffplatte legen. Saubere Palette und schwachgeöltes Messer vorbereiten. Dann die Glasur bereiten: Feinen Zucker auf kleiner Flamme goldbraun schmelzen, bis er einigermaßen flüssig wird. Nußgroßes Stück Butter beigeben, verrühren, auf das Blatt gießen und mit einer Palette verstreichen. Die flüssige Zuckerglasur soll dabei nicht über den Rand fließen. einige Sekunden warten und solange die Glasur noch heiß und weich ist, mit einem beölten oder durch Butter gezogenen Messer in 16 Portionsstücke schneiden. Erkalten lassen, dann exakt auf die Torte aufsetzen.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.558