

Joghurtbrot #10365

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Gebaeck
Pralinen

* Teig:

150 g Buchweizenmehl
120 g Weizenmehl (Typ 1050)
1 ds Salz
150 g Butter oder Margarine
2 tb Orangenblütenhonig
2 Eigelb
Paniermehl

* Belag

375 g rote Johannisbeeren
4 tb Wasser
6 Blatt weiße Gelatine
100 g Quark
Zucker oder Honig n.
-Geschmack
1/4 l Sahne

* zum Garnieren

12 Johannisbeerrispen

Teigzutaten in der angegebenen Reihenfolge in eine Rührschüssel geben, mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine zusammenkneten, den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen, danach ausrollen. Eine Tortenbodenform (28 cm) fetten, mit Paniermehl ausstreuen, mit dem Teig auslegen und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen; backen. Schaltung: 180 - 200 , 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180 , Umluftbackofen 20 - 25 Minuten Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Johannisbeeren mit Wasser garen, in ein Sieb geben, die Früchte etwas ausdrücken, den Saft auffangen (ergibt ca. 200 ml), Gelatine darin auflösen. Quark süßen, abgekühlten Saft unterrühren und in den Kühlschrank stellen, Sahne steif schlagen, unter die Masse ziehen, sobald diese zu gelieren beginnt. Creme auf den abgekühlten Tortenboden streichen. Mit Johannisbeeren garnieren, bis zum Servieren kalt stellen. 62 g Eiweiß, 220 g Fett, 337 g Kohlenhydrate, 15675 kJ, 3740 kcal.

Stichworte : Aufwendig, Johannisbeere, Juli, P1, Torte Notizen (*) :

: Quelle: Winke & Rezepte 07 / 96

: der Hamburgischen Electricitätswerke AG Zusatz :

: Zubereitungszeit

: 90 Minuten

Stichworte : Gebäck, Kuchen, Pralinen