

Klosterhäuschen-Torte

Ein Rezept für wahre Backkünstler: Die Klosterhäuschen-Torte mit Kirschen ist fast zu schade zum Anschneiden!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,9 h



Foto: Sonne79

Zutaten

2 Gläser	Kirschen (zum Füllen)
Nach Belieben	Schokoglasur (für die Dekoration)

Für den Teig

250 g	Butter
90 g	Zucker
250 g	Schmand
1 TL	Backpulver
4 Gläser	Mehl (200-ml-Glas verwenden)

Für die Creme

600 g	Schmand
100 g	Zucker
4 Blätter	Gelatine
50 ml	Wasser (warm)

Zubereitung

1. Für die Klosterhäuschen Torte zuerst den Teig zubereiten: Das Mehl mit dem Backpulver in eine große Schüssel sieben. Butter, Zucker und Schmand zufügen. Die Zutaten gründlich durchkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Teig zu einer Kugel formen, in einen Frischhaltebeutel geben und für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Während der Ruhezeit die Creme zubereiten: Gelatine im warmen Wasser auflösen. Schmand und Zucker in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die aufgelöste Gelatine zufügen und erneut kurz durchrühren. Für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Nach der Ruhezeit den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Backpapier auf ein Blech legen. Die Kirschen abtropfen lassen. Den Teig in 15 Portionen teilen. Diese zu Kugeln formen, mit dem Nudelholz dünn und länglich ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.
4. Die abgetropften Kirschen auf den Teigportionen verteilen. Die Teigstücke einrollen. Die Enden der Rollen jeweils gut verschließen und auf das Blech setzen. Rund 25 Minuten backen lassen, herausnehmen und komplett auskühlen lassen.
5. Aus den abgekühlten Rollen nun das Häuschen herstellen: 5 Rollen nebeneinander legen, mit Creme bestreichen. Darüber mittig 4 Rollen legen, wiederum mit Creme bestreichen. Auf diese Weise fortfahren mit 3 Rollen, dann 2 und zuletzt 1 Rolle. Das Häuschen rundum großzügig mit der Creme einstreichen. Nach Belieben mit Schokoglasur verzieren. Vor dem Servieren mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Tipp

Die Klosterhäuschen-Torte kann auch mit anderen Früchten gefüllt werden, zum Beispiel Himbeeren oder Marillenstückchen.