Pfannentorte

Für dieses raffinierte Rezept braucht man keinen Backofen, sondern Pfanne und Topf: Leckere Pfannentorte mit gezuckerter Kondensmilch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,8 h

Foto: Sonne79

Zutaten

Nach Belieben	Doppelkekse (gerieben, für die Dekoration)
Nach Belieben	Nüsse (gemahlen, für die Dekoration)

Für den Teig

1 Dose	Kondensmilch (gezuckert, z. B. von Milchmädchen oder in russischen Läden)
1 Stk.	Ei
1 Packung	Backpulver
3.5 Gläser	Mehl (Glas á 200 ml Inhalt)

Für die Creme

700 ml	Milch
1 Stk.	Ei
1 Glas	Zucker (Glas á 200 ml Inhalt)
200 g	Butter
3 EL	Mehl
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Zu Beginn wird der Teig für die Pfannentorte zubereitet: Mehl und Backpulver in eine große

Schüssel sieben. Gezuckerte Kondensmilch (Bezeichnung in russischen Läden: Sguschonka) und das Ei zufügen. Alle Zutaten solange durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Bei Bedarf noch etwas Mehl einarbeiten.

2. Den Teig in sieben gleichmäßig große Portionen teilen. Diese zu Kugeln formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund und dünn ausrollen. Eine Pfanne ohne Zugabe von Fett erhitzen. Die Fladen nacheinander darin von beiden Seiten ausbacken. Da sie so dünn sind, dauert dies nur wenige Minuten.

3. Für die Creme die Milch in einen großen Topf gießen. Das Ei einschlagen. Mehl einsieben. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Alle Zutaten gut vermischen und zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren und etwa 5 Minuten kochen lassen, bis sich eine dickflüssige Konsistenz ergibt. Vom Herd ziehen und vollständig abkühlen lassen.

4. Danach die weiche Butter zerkleinern und in den Topf geben. Mit dem Rührgerät durchschlagen, bis die Masse gleichmäßig und cremig wird. Den ersten Boden mit der Creme bestreichen, den nächsten aufsetzen und ebenfalls mit Creme bestreichen.

5. In dieser Weise fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Den Abschluss bildet eine Schicht Creme. Die Pfannentorte nach Belieben mit Walnüssen, Haselnüssen oder geriebenen Keksen bestreuen. Über Nacht kaltstellen und durchziehen lassen.

Tipp

Die Böden der Pfannentorte kann man zusätzlich mit etwas Rum oder Grand Manier tränken, vorausgesetzt es essen keine Kinder davon.