

## Frisch gekocht



### Rezept von Eveline Wild

### Flockenobers-Torte

**1 Stunde/aufwendig**



---

### Zutaten für 1 Torte mit ø 20-22 cm

Für Boden und Streusel: 300 g Mehl, 200 g weiche Butter, 100 g Zucker, 1 Ei.

Für den Brandteig: 125 g Wasser, 125 g Vollmilch, 5 g Salz, 5 g Zucker, 100 g Butter, 160 g glattes Mehl, 5-6 Eier, Zimtzucker (Kristallzucker und Zimt)

Für die Creme: 4-5 Blätter Gelatine, 15 g Inländerrum, 15 g Zucker, 150 g Vanillecreme (bzw. fertig gekochter Vanillepudding), 500 g Schlagobers. Außerdem: Preiselbeermarmelade.

### Zubereitung

Für Boden und Streusel alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Die Hälfte davon ausrollen und in einem Tortenring im Rohr bei 200 °C goldbraun backen. Den Rest zu Streuseln zerkrümeln (oder reiben). Bis zur Verwendung beiseite stellen.

Für den Brandteig in einem passenden Topf Wasser, Milch, Salz, Zucker und Butter aufkochen. Das gesiebte Mehl in die kochende Flüssigkeit geben und kräftig rühren, bis der Teig ein Klumpen wird und sich vom Topfrand löst. In eine Rührschüssel umfüllen, dann nach und nach die Eier zugeben. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, den Teig in drei Teile aufteilen, damit man 3 gleichmäßige Böden erhält. Mithilfe des Tortenringes Kreise auf Backpapier zeichnen und die Masse gleichmäßig dünn aufstreichen, einen Boden mit den Streuseln sowie Zimtzucker bestreuen.

Vor dem Backen einen Tortenreifen auf jeden Boden platzieren (nur so bilden sich die gewünschten schönen Falten). Im Rohr bei 190 °C Heißluft in 15 bis 20 Minuten zu mittelbrauner Farbe backen. Beim Backen immer wieder ganz kurz die Ofentür öffnen, damit der entstehende Dampf entweichen kann.

Für die Creme die Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Rum auflösen. Vanillecreme mit Zucker verrühren und die Gelatinemischung einrühren. Cremig geschlagenes Obers unterheben. Als erstes den Mürbteigboden als unterste Schicht in den Tortenreifen legen, mit etwas Preiselbeeren und Oberscreme einen Brandteigboden darauf kleben. Dann Creme und Preiselbeeren aufbringen. Den Mittelboden einlegen, Vorgang wiederholen und den Brandteigboden mit den Streuseln als Deckel oben auf anbringen. Die Flockenobers-Torte gut gekühlt servieren.