Friesentorte

Von Kuchenfee



Knusprige Butterstreusel auf dünnen Mürbeteigböden, dazwischen eine fluffige Quarksahne und ein paar Löffel würziges Pflaumenmus, das ist für mich ein echter Sonntagskuchen aus dem Norden. Die rustikale Optik gehört dazu, eure Kanten dürfen ruhig krümelig sein und die Streusel nicht perfekt verteilt. Genau das macht den Charme dieser **Friesentorte** aus, sie soll handwerklich aussehen und nicht wie aus der Backwarenfabrik.

Mein Trick bei dieser Variante liegt im Mürbeteig: Ich gebe einen Löffel **Speisequark** mit in den Teig, das macht die Böden nicht so spröde wie beim klassischen Mürbeteig und gibt einen ganz feinen säuerlichen Unterton, der wunderbar mit der Quarksahne und dem Pflaumenmus zusammenspielt. Wichtig ist nur eines: **den letzten Boden noch heiß portionieren**, sonst bricht er euch beim Schneiden weg und die Stücke werden krümelig. Hier kommt mein Rezept für die rustikale Friesentorte mit Mürbeteig und Quarksahne:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**15 min**	**n/a**	**20 min**

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIG

250 g	Mehl
1 Msp	Backpulver
50 g	Zucker
180 g	Butter *weich*
150 g	Quark
1 Prise	Salz
1 x	Vanillinzucker

STREUSEL

150 g	Mehl
75 g	Zucker
100 g	Butter *weich*
1 Prise	Salz
1 Prise	Zimt

FÜLLE

250 ml	Sahne
250 g	Quark *jede Fettstufe möglich*
2 Päckchen	Sahnesteif
50 g	Zucker
250 g	Pflaumenmus

Werkzeuge

- Springform
- Winkelpalette
- Nudelholz
- Waage
- Küchenmaschine

Zubereitung

01 Für den Mürbeteig: Verrühre Butter, Zucker, Quark & Salz miteinander. Gib Mehl, Backpulver & Vanillinzucker dazu und vermenge alles bis ein weicher, gebundener Teig entsteht. Stell ihn kalt wärend du die Streusel herstellst.

02 Für die Streusel: Vermenge alle Zutaten der Streusel in der Küchenmaschine mit dem Flachrührer bis Streusel entstehen.

03 Portioniere den Mürbeteig in 4 Portionen und rolle ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus sodass eine Springform mit 20 cm Durchmesser drauf passt. Stich den Boden aus und befeuchte ihn mit etwas Wasser bevor du 1/4 der Streusel darauf verteilst. Fahre so mit den restlichen Teilen des Teiges & der Streuselt fort.

04 Den Ofen auf 190°C Umluft oder 200°C Ober- Unterhitze vorheizen. Die Böden etwa 10 Minuten backen, oder bis gold braun.

05 Nach dem backen auskühlen lassen, den letzten jedoch noch heiss, frisch aus dem Ofen in 8 Stücke schneiden.

06 Für die Fülle: Sahne steif schlagen und Sahnesteif mit Zucker einarbeiten. Die Sahne unter den Quark heben.

07 Zuerst 1/4 des Pflaumenmus auf dem ersten Boden verteilen und dann mit 1/4 der Sahne bestreichen und dem nächsten Boden bedecken. Fortfahren bis Creme, Mus & Böden aufgebraucht sind.

08 Mindestens 2h kalt stellen, am besten aber über Nacht ziehen lassen.

09 Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.