

Blättertorte

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig Für: 8 Personen



Verfasst von: Anita Dallinger

Zutaten

370 G	Mehl
2 STUECK	Eier
50 G	Butter
1 PKG	Backpulver
150 G	Zucker
	Rum nach Geschmack
	Staubzucker nach Geschmack
150 G	Butter
1 PKG	Vanillepuddingpulver
125 ML	Milch
250 ML	Kaffee

Zubereitung

1. Für die Torte Butter schaumig rühren.
2. Zucker und Eier nach und nach dazugeben.
3. Zuletzt das mit Backpulver vermischte Mehl dazugeben und zu einem Teig kneten.
4. Ausrollen und 6 gleichgroße Scheiben bei 180 Grad Ober/Unterhitze für ca. 10 Minuten backen (man kann auch 6 gleichgroße Herzen oder Blüten backen und mit Kaffee-Pudding füllen).
5. Für die Creme Pudding in Kaffee-Milchgemisch einkochen und auskühlen lassen.
6. Butter mit Staubzucker schaumig rühren und die Zutaten nach und nach dazu geben.
7. Die einzelnen Blätter mit Kaffee bepinseln und mit Creme zusammensetzen.
8. Zuletzt die Torte rundherum mit Creme bestreichen und mit Schokobohnen verzieren.
9. 1 bis 2 Tage kühl stellen. Die Torte ist mehrere Tage gekühlt haltbar.

Beim Salzburg schmeckt Wettbewerb "Gerichte mit Geschichte" wurde dieses Rezept eingereicht – eine Familiengeschichte von Anita Dallinger.

Die Torte auf dem Foto gestalte ich in Herzform zum Geburtstag meiner Tochter.

Als meine 3 Schwestern und ich vor 50 Jahren Schulkinder waren, mussten wir zur Osterbeichte gehen. Zu diesem Anlass bekamen wir von unserer Mama einen "Beichtbunki".

Jede von uns erhielt eine ganze Blättertorte. Diese war im Durchmesser etwas kleiner. Aber eine ganze Torte zu haben und mit niemanden teilen müssen, war schon ganz was Besonderes.

Diese Blättertorte wird seit mehr als 65 Jahren in unserem Haus gebacken.

Das Rezept wird immer wieder an die nächste Generation weitergegeben und der "Beichtbunki" schmeckt heute noch genauso gut wie damals.