

# Ostertorte

## Zutaten:

500 g glattes Mehl  
25 g Germ  
1/8 l Schlagobers  
250 g Butter  
4 Eier  
4 Dotter  
60 g Staubzucker  
feingehackte Schale einer Zitrone  
eine Prise Salz  
3-6 EL Obers nach Bedarf

6 EL Feinkristallzucker

2 EL Wasser

Butter und Mehl für die Form

gehackte Mandeln und gehackte kandierte Kirschen zum Verzieren



## Zubereitung:

Für die Zubereitung dieser Ostertorte ist besonders wichtig, dass die Zutaten Zimmertemperatur aufweisen! Das gesiebte Mehl im vorgeheizten Backrohr bei 60 Grad vorwärmen; das Schlagobers auf Handwärme bringen und die Germ darin auflösen; mit etwas Mehl zu einem weichen Vorteig verrühren, die Oberfläche dicht mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Wenn die Oberfläche des Vorteiges grobe Risse zeigt, vermengt man ihn mit Mehl, zerlassener Butter und den restlichen Teigzutaten zu einem glatten Teig; je nach Größe der Eier gibt man nach Bedarf noch etwas Obers nach. Den Teig so lange bearbeiten, bis er Blasen wirft und seidig glänzt; danach an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig in eine gebutterte und bemehlte Tortenform füllen; eine Teigkarte in Mehl eintauchen und die Oberfläche damit glattdrücken; an einem warmen Ort eine weitere halbe Stunde gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad 60-70 Minuten lang backen (Nadelprobe!). Die Torte in der Form überkühlen lassen; danach aus der Form lösen und bereithalten.

Inzwischen den Zucker mit dem Wasser glatt verrühren, einmal tüchtig aufkochen lassen und noch heiß die Kuchenoberfläche damit glasieren; ringförmig mit den gehackten Mandeln dicht bestreuen und in der Tortenmitte die gehackten Kirschen aufhäufen; die Torte nach dem vollständigen Erkalten in Portionen aufschneiden.

Eine wunderbare Mehlspeise für die österliche Kaffeejause!

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Ihr Steirerhof-Gästebetreuer Hans Toberer