

# Rezeptmuseum.de

## Feiern mit Eiern

### FLOCKENTORTE MIT BEEREN

#### Zutaten:

70 g Butter  
1/4 TL Salz  
1 TL Zucker  
20 cl Wasser  
200 g Mehl  
5 Deutsche Frisch-Eier  
Butter und Mehl für die Backbleche  
250 g frische Walderdbeeren,  
Himbeeren oder Erdbeeren  
50 g Puderzucker  
1 EL echter Rum  
1 l Sahne  
80 g Zucker, Puderzucker zum Bestehen

#### Zubereitung:

Butter, Salz, Zucker und Wasser aufkochen. Das gesiebte Mehl auf einmal hineinschütten und rühren, bis sich ein fester Kloß gebildet hat.

Kloß in eine Schüssel geben, leicht abkühlen lassen, dann nach und nach die Eier unterrühren, bis eine leicht streichfähige Brandmasse entstanden ist. Backbleche dünn mit Mehl bestäuben. Mit einem Tortenring (26 cm Durchmesser) die Größe auf die Bleche zeichnen. Fünf dünne Böden (höchstens 2 mm stark) aufstreichen.

Bei 220-250°C knusprig hellbraun backen. Drei Böden zum Füllen auswählen. Die beiden übrigen in kleine Stücke (Flocken) brechen. Von den Beeren für die Dekoration die schönsten herausuchen, den Rest mit Puderzucker bestreuen und mit Rum beträufeln. Mit der Gabel grob zerdrücken und 1/2 Stunde ziehen lassen.

Sahne mit Zucker mischen und steifschlagen. Etwa 2/3 davon mit den zerdrückten Beeren verrühren und damit die drei Böden füllen. Mit der restlichen Sahne die Torte einstreichen und mit den Brandmassenflocken bestreuen.

16 Sahnerosetten aufspritzen, mit Beeren garnieren und mit Puderzucker besieben.

P. St. 1500 kJ/360 kcal (bei 16 St.)