

Ein Rezept aus guten alten Zeiten: „Sieben-Boeden-Torte“



Letzt
es Jahr lernte ich bei unserem Firmenbetriebsausflug [Tischler Karsten](#) kennen. So begeistert wie ich über seinen [Workshop](#) war, so toll fand er meinen Blog und hat scheinbar fleißig gestöbert, denn er stieß auf die Rezepte meiner Oma, die ich nachgekocht hatte.

Da kam er auf die Idee, mir ein Rezept seiner Oma zu schicken. Wer sich über den Titel wundert: Genau so war die Überschrift des handgeschriebenen Rezepts, das ich zum Teil ein bisschen entziffern musste. Aber ich liebe ja alte Rezepte und so beschloss ich neulich, diese Torte mal den Kollegen mitzubringen, die Karsten ja auch kennen. Außerdem können Naschkater und ich – bei aller Verfressenheit – keine Buttercremetorte alleine auffuttern...



Natürlich konnte ich nicht umhin, das Rezept ein klein wenig zu verändern. Die reine Vanillebuttercreme wurde bei mir halbiert und eine Hälfte mit Kakao angereichert. Meine Oma

Lisa backte früher einen Frankfurter Kranz auf diese Weise und bestreute ihn mit Schokostreuseln statt mit Krokant. Ich liebte diese Torte, die es immer zu meinem Geburtstag gab! Da konnte ich bei der Siebenbödingen Torte nicht widerstehen... =)

In die Creme kam noch ein Hauch Tonkabohne, von der ich gerade großer Fan bin. Der Teig erstaunte mich etwas, denn er war recht fest, fast wie ein Mürbeteig und da keine Anleitung dabei stand, sondern nur die Zutaten, kann ich nicht sagen, ob ich ihn richtig gemacht habe. Da die Torte aber was geworden ist, gehe ich einfach mal davon aus und solange etwas gelingt, ist es ja auch nicht tragisch, wenn man die Zutaten vielleicht anders verarbeitet hat, oder?



Etwas Zeit sollte man sich für dieses Werk allerdings nehmen, drei Stunden stand ich sicher in der Küche. Der Aufwand hat sich aber so was von gelohnt, die Torte war „eine Sünde“, wie

Natalie meinte, und alle waren begeistert. Schneidet die Stücke allerdings extrem schmal, sie ist unglaublich mächtig! ;)

Böden:

200 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier
300 g Zucker
1 Vanillezucker oder Mark einer Vanilleschote
750 g Mehl
1 $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver

Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanille weißschaumig rühren (am besten in einer Küchenmaschine), bis der Zucker aufgelöst ist und es nicht mehr knirscht. Die Eier einzeln dazu geben und jeweils einige Minuten unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen und portionsweise auf die Eiermischung sieben, dann einrühren. Der Teig wird am Ende recht fest und klumpt zusammen. Notfalls am Ende kurz mit den Händen kneten.

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Den Teig siebteln (ich habe tatsächlich die Waage genommen).

Ein Blech mit Backpapier auslegen und eine Springform von 26 cm Durchmesser darauf legen. Jedes Siebtel des Teigs so in die Form drücken, dass ein glatter dünner Boden entsteht. Mit einer Gabel überall einstechen und im Ofen ca. 5-10 Minuten backen. Der Boden sollte höchstens am Rand leicht Farbe nehmen.

Dadurch dass man den Rahmen der Springform nicht braucht, sondern sie nur Schablone ist, kann man zwei bis drei Bleche gleichzeitig backen. Dabei sollte man aber jeden Boden im Auge behalten!

Die Böden nach dem Backen stapeln und ohne Papier auskühlen lassen.

Buttercreme:

1 Liter Milch
2 Päckchen Vanillepuddingpulver

4 EL Zucker
 $\frac{1}{2}$ Tonkabohne, fein gerieben
250 g ganz weiche Butter
5 EL Kakao

Mit Milch, Puddingpulver, Zucker und Tonkabohne nach Anweisung einen Pudding zubereiten und sofort mit Frischhaltefolie abdecken, so dass keine Luft dran kommt. So auskühlen lassen, dann den Pudding etwa halbieren und in die eine Hälfte Kakao geben.

Den Pudding jeweils cremig rühren und eszlöffelweise die (Hälfte der) Butter unterrühren, so dass zwei Sorten Buttercreme entstehen.

Torte:

Buttercreme, hell und mit Kakao
Sieben Böden

Johannisbeergelee oder andere rote, leicht säuerliche
Konfitüre

[wer mag (und wenn keine Kinder mitessen), trinkt die Böden
mit etwas Likör oder Rum]

6 EL feine Haferflocken und etwas Butter

Dann den ersten Boden auf eine Platte legen, mit der Konfitüre oder dem Gelee bestreichen und helle Buttercreme darauf verteilen. Einen Boden auflegen und mit Schokocreme weitermachen. Wer mag, kann noch bei anderen hellen Cremeschichten Frucht drunter streichen. Die gesamte Torte so schichten. Die obere Deckschicht mit der restlichen hellen Creme bestreichen, den Rand mit Schokocreme.

Die Haferflocken in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten, sodass sie leicht Farbe nehmen und duften. Wenn sie abgekühlt sind, die Torte damit bestreuen und die Flocken an den Rand drücken.



Am besten lässt sich die Torte schneiden, wenn sie einige Stunden oder sogar über Nacht gekühlt wurde, dann zieht aus der Creme Feuchtigkeit in die Böden, die wunderbar mürbe

werden und die Schichten verschmieren nicht mehr beim Schneiden.

Diese Torte ist definitiv ein Werk für einen besonderen Anlass, ist jedoch jede Stunde wert. Vor allem die Haferflocken als Dekor finde ich großartig, so werde ich Torten sicher noch öfter verzieren und dieses Rezept wurde nicht das letzte Mal gebacken.

Ich hoffe, ihr werdet es auch ausprobieren und köstliche Genussmomente erleben!

Habt ein schönes Restwochenende und genießt die phantastische Sonne!

Eure

Judith



Naschkatze

Kennt ihr schon BaNouga-Cupcakes? Bananen-Schoko-Muffins mit Nougatcreme



Mein Märzanfang war eher herzhaft, habe ich eben festgestellt, als ich meine Startseite durchsah. Wie gut, dass ich gestern mal wieder Zeit und Muse hatte, um Cupcakes zu backen! Für die Cakes habe ich mein Bananenkuchen-Rezept etwas abgewandelt, falls ihr also einen Kuchen machen wollt, befolgt den ersten Teil des Rezepts. Statt Schoki kommen dann 100 g gehackte Nüsse hinein, manchmal ersetze ich auch einen Teil des Mehls durch gemahlene Mandeln.



Mit Nougatbuttercreme werden diese bananigen Küchlein zu einem erstklassigen, sündigen Cupcake. Die verbliebenen (die Naschkater und ich gestern nicht aufgefuttert haben), habe ich heute den Kollegen mitgenommen. Erstaunte Blicke erntete ich bei der Ankündigung, was im Kühlschrank stehe. Gibt es einen Anlass, wurde ich gefragt. Als ob eine Naschkatze einen Anlass bräuchte, um zu backen!

Naja, ein wenig den Einstand nachfeiern könnte man damit auch. Aber eigentlich – kann man sich den Arbeitsalltag auch einfach mal versüßen, oder nicht?

Für 12 Cakes:

100 g Butter oder Margarine

70 g Zucker

1 Prise Salz

2 Prisen gemahlene Vanille

2 Eier

1 geh. TL Backpulver

300 g Mehl

100 g Schokotröpfchen oder grobe Schokoraspeln

3 reife Bananen

Für die Creme:

300 ml Milch

45 g Zucker

75 g Nougat
100 g weiche Butter

Die Mulden eines Muffinbackblechs mit Papierförmchen auslegen oder ausfetten.

Für die Creme den Pudding nach Anleitung kochen, jedoch mit den oben angegebenen Mengen. Der Pudding wird so fester und eignet sich besser für die Creme. Eine Frischhaltefolie direkt auf den frischen Pudding legen, sodass sich keine Haut bildet und ihn abkühlen lassen. (Im Winter stelle ich ihn auf den Balkon, dann geht es total schnell.)

Für die Kuchen die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, die 2 Eier dazugeben und zu einer cremig-schaumigen Masse rühren. Die Bananen schälen, stückeln und fein zerdrücken, dann zur Eimasse geben.

Mehl, Backpulver und Salz vermischen und nach und nach unter die Bananen-Ei-Masse rühren. Zum Schluss die Schokotropfchen unterheben.

Den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf die 12 Förmchen verteilen und 20-25 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit empfiehlt sich die Stäbchenprobe.

Die Muffins kurz abkühlen lassen, aus der Form nehmen und ganz auskühlen lassen (Balkon, falls vorhanden).

Die Butter für die Creme schaumig schlagen, dann den Pudding (falls er doch eine Haut bekommen hat, diese entfernen) portionsweise unterrühren, bis eine gleichmäßige Buttercreme entstanden ist. Diese in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen (das geht gut, wenn man den Beutel in einen Messbecher stellt und über den Rand stülpt) und Hauben auf die einzelnen Küchlein spritzen.[nurkochen]



TIPP:

Wer mag, kann die Cupcakes mit einem Bananenchip verzieren.

Kommt gut und genussvoll durch die Woche, auch wenn der Winter noch mal grüßt und es nasskalt und grau ist! Dann kann man sich die gute Laune ja einfach backen! ;)

Eure Judith

