Russische Honigtorte

Rezept und Bilder von Selma Denis

Zutaten

Für den Teig:
3 Eier
200gr Zucker
4 Esslöffel Honig
80gr Butter
750- 900 gr (Weizen)Mehl
1,5 Teelöffel Natron

Für die Creme:
5 Becher Sauerrahm
100gr Zucker
1 Vanilleschote
Nach Belieben 2/3 Esslöffel Honig

Zubereitung

Bei der CC oder KCC mit dem Schneebesen 3 Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz auf Stufe 4 bei 45° für 5Min rühren.
(Wer keine CC hat die 3 Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz 15 Min über dem Wasserbad aufgeschlagen.)
Dann den Honig und die geschmolzene Butter kurz unterrühren. Temperatur abstellen.
Die 750gr Mehl mische ich mit dem Natron, wechsle zum

Knethaken und rühre bis ein homogener mürbteigähnlicher Teig entsteht (nur pikiger wegen dem Honig) . Falls nötig das restliche Mehl auch noch hinzufügen. (Kommt auf die Größe der Eier und die Mehlart an).
Teig in min 10 gleichgroße Teiglinge teilen. (Zirka 110gr)
Jedes einzeln auf einen Backpapier ausrollen und in Form schneiden. Reste können für eine weitere Schicht aufgehoben werden und/oder dann gebacken und zerkrümelt für die oberste Schicht.
Jede Teigschicht 2-3 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober/Unterhitze goldbraun backen. Nach dem Backen in ein Plastiksackerl am besten einpacken damit sie nicht zu schnell zu hart werden sonst brechen sie.

Wenn Sie ausgekühlt sind die Zutaten für die Creme gut miteinander vermengen und mit dem stapeln beginnen. Dafür jeweils 3/4 Esslöffel der Creme auf dem Teig gut verteilen, sodass dieser dann durchziehen kann.
Zum Schluss eine Schicht Creme draufstreichen und übriggeblieben Teigstücke vermahlen/darüberbröseln.
Torte vor Verzehr mindestens 12 Stunden ziehen lassen.
Kann auch sehr gut vorbereitet und eingefroren werden in Stücke

---

Pelmeni – original russisches Rezept

Fotos Anna G.
Originalrezept von hier http://www.povarenok.ru/recipes/show/23856/
Von Anna G. übersetzt, in Teilen abgewandelt und auf CC umgesetzt.

Zutaten:

Teig:
2 Becher Mehl (250 ml d.h. großer Becher)
1 TL Salz
ein Ei
1/2 Tasse lauwarme Milch
1 TL Sonnenblumen-Öl

Füllung:
500 Gramm Fleisch (Schweinehack, evtl. mit etwas Bauchhack)
Zwiebeln
Salz/Pfeffer

Zum Kochen:
Lorbeerblatt
Salz

Zubereitung:

Teig:
Mehl, Salz, Ei und Milch in die Schüssel geben, mit dem K-Haken verrühren, ein TL Sonnenblumen-Öl dazu, kneten lassen. In der Schüssel bei Zimmertemperatur 40 Min. ruhen lassen.

Füllung:
500 Gramm Fleisch mit Zwiebeln in den Multi mit Messer und pulsen. Salzen und pfeffern.

Dünn ausrollen (z.B. mit Pastawalze oder Nudelholz), mit einem Glas mit scharfem Rand oder einem anderen runden Ausstecher Kreise ausstechen, Hack drauf geben (wenig).

Zuklappen, Ränder GUT zudrücken und in der Mitte zusammenführen (s. Fotos).

Wasser mit Lorbeerblatt und Salz zum Kochen bringen (in Topf oder CC), Pelmeni reingeben , ca. 12 Minuten kochen.

Servieren mit saurer Sahne (meine Kinder nehmen noch Ketchup). Guten Appetit!