

Friesentorte

Zutaten für das Zwetschgenmus:

- 1 kg entsteinte Zwetschgen
- 500 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 40 ml Zwetschgenbrand
- 1 Stange Zimt
- 2 Kapseln Kardamom
- 5 Nelken

Zwetschgen zusammen mit Wasser und Gewürzen in einen Topf geben und 20 Minuten köcheln lassen. Dabei regelmäßig mit einem Holzlöffel umrühren. Die Gewürze herausnehmen und die Zwetschgen durch eine Flotte Lote passieren oder grob zerstampfen. Zucker und Zwetschgenbrand hinzufügen und erneut kochen, bis das Mus dickflüssig ist. Dann randvoll in Gläser füllen.

Alternativ kann das Zwetschgenmus auch im Ofen zubereitet werden. Dafür Zwetschgen mit 200 g Zucker vermischen und über Nacht ziehen lassen. Dann zusammen mit Gewürzen und Zwetschgenbrand in eine Auflaufform geben. Nun im Ofen bei 150 Grad (Ober-/Unterhitze) circa 4 Stunden backen. Dabei alle 30 Minuten umrühren. Dann randvoll in Gläser füllen.

Zutaten für die Sahne:

- 750 g Schlagsahne (mind. 32% Fett)
- 60 g Zucker
- 1 Vanille-Schote

Das Mark aus der Vanille-Schote schaben und mit der Sahne in eine Schüssel geben. Die Sahne aufschlagen. Wenn sie etwas fester geworden ist, den Zucker hinzufügen und weiter schlagen, bis die Sahne steif ist.

Die Torte fertigstellen:

- 1 Friesen-Boden
- 280 g Zwetschgenmus
- Puderzucker

Das Zwetschgenmus auf den Friesen-Boden streichen. Die geschlagene Sahne mit einem Spritzbeutel darauf verteilen. Dann die dreieckigen Deckel auflegen. Die fertige Torte mit etwas Puderzucker bestäuben.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 06.10.2022

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen