

Pikante Ostertorte

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 3/4 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (32 cm Ø) ausrollen. In eine befettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) geben und am Formrand andrücken.

3 Spinat-Mangold-Füllung:

Für die Füllung das Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und unter Rühren kurz rösten. Spinat, Mangold und Salz dazugeben und durchrösten. Vom Herd nehmen und erkalten lassen. Frischkäse, Eier und Parmesan verrühren und einrühren. Brösel mit Backpulver vermischen und unterrühren. Etwas Füllung auf dem Tortenboden verteilen.

4 Zum Belegen:

Die Eier halbieren und kreisförmig mit der Schnittfläche auf die Füllung legen. Die übrige Füllung in die Form füllen und glatt streichen. Den übrigen Teig rund (26 cm Ø) ausrollen und auf die Füllung legen.

Zutaten:

Mürbteig:

300 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
Salz
gemahlener Pfeffer
1 Ei (Größe M)
120 g weiche Butter
8 EL Milch

Spinat-Mangold-Füllung:

4 EL Speiseöl
1 klein geschnittene Zwiebel
1 geschälte, zerdrückte Knoblauchzehe
300 g tiefgekühlter Blattspinat
300 g klein geschnittener Mangold
1 KL Salz
200 g Gervais (Frischkäse)
2 Eier (Größe M)
100 g geriebener Parmesan
80 g Semmelbrösel
2 KL Dr. Oetker Backpulver

Zum Belegen:

5 hart gekochte Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

Radieschen
Eiscreiben
Mayonnaise
Petersilie



Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: etwa 50 Minuten

- 5 **Zum Verzieren:**
Den Formrand vorsichtig entfernen und die Torte mit Radieschen, Eischeiben, Mayonnaise und Petersilie beliebig verzieren.

