

Rezept (2) zum Film "Himmlische Gerichte - Die Oster-Torta der Olper Franziskanerinnen"

www1.wdr.de/fernsehen/tag-sieben/rezept-oster-torta-franziskanerinnen-102.html



Hier finden Sie alles, um die Gerichte aus dem Film selber zubereiten zu können: Colomba Pasquale (Ostertaube), Hirse-Suppe, Schichtspeise. Dieses Menu wird im Rahmen der "Cook&Pray"-Aktion im Film verzehrt. Die Rezepte gelten jeweils für 4 Personen, bei der der Schichtspeise gilt das Rezept für 4-6 Personen.



Colomba Pasquale - Ostertaube

500 g. Mehl, 3 Eier, 100 g Butter, 50 ml. Milch, 1 P. Trockenhefe, Orangeat, Rosinen, 1 Orange oder Zitrone zum Abreiben der Schale

Für die Garnierung: Grober Zucker, 1 Eigelb, Mandelstifte

Mehl in eine Schüssel sieben. Das Päckchen Hefe dazugeben und vermischen. Butter weich werden lassen. Eier mit einer Gabel verquirlen. Orangeat mit Mehl überpudern, damit es nicht auf den Boden des Backwerks rutscht. Alle Zutaten miteinander vermischen, zuerst mit dem Kochlöffel, dann von Hand gut durchkneten. Evtl. die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Teig zu einer Kugel formen, diese in die Teigschüssel zurückgeben und mit

einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Teig nochmals durchkneten. Zu einer Kugel formen. 1/4 abtrennen, zurseite legen. Großes Teigstück zu einem länglichen Leib (Körper der Taube) formen. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier bedecktes Kuchenblech legen. Aus dem kleineren Teigstück zwei Kugeln drehen. Diese so an den Leib legen, dass das Ganze mit etwas Fantasie als Vogel gelten kann. Mit einem nassen Tuch bedeckt 1/2 Std. gehen lassen. Zwei Rosinen als Augen in den Teig drücken. Die "Taube" mit einem Eigelb bestreichen. Mit einer Gabel Zierstriche (Federn) anbringen. Bei 200 C ca. 25 Min. backen. Danach auf einem Gitter auskühlen lassen. Möglichst frisch servieren. (Schmeckt gut mit Marmelade oder Konfitüre)

- [Rezept \(1\) zum Film "Himmlische Gerichte - Die Oster-Torta der Olper Franziskanerinnen" | mehr](#)

Hirse-Gemüse-Suppe

80 g Hirse, 700 ml Gemüsebrühe, 3 EL Italienische Kräuter, 1 Zwiebel, 2 Möhren, 100 g Frischkäse, Salz, Koriander

Die Hirse heiß abbrausen und ½ Stunde weichkochen. Zwiebel und Möhren sehr fein schneiden und in Öl bräunen. Die vorher bereitete Gemüsebrühe auffüllen, dann die Hirse zufügen und alles kochen, bis alles weich ist. Mit Salz und Koriander abschmecken. Dann den Frischkäse mit dem Schneebesen einrühren und die Suppe vor dem Servieren mit Kräutern bestreuen.

Der Film zum Thema

- [Himmlische Gerichte - Die Oster-Torta der Olper Franziskanerinnen | mehr](#)

Italienische Schichtspeise

75 g Löffelbiskuit, 250 g Äpfel, ½ Packung Puddingpulver Vanille, 250 ml. Milch, 2 ½ EL. Zucker, 250g Quark, ½ Becher süße Sahne, Zitronensaft

Äpfel schälen, achteln und in kleine Stückchen teilen. Mit wenig Wasser weichkochen. Biskuits grob zerbröseln, in die Schüssel geben, gekochte Äpfel darüber geben, Vanillepudding nach Anweisung kochen, ein bisschen abkühlen lassen, über die Apfelspeise geben. Quark mit Zucker und Zitronensaft vermischen. Sahne steif schlagen und dann unter die Quarkcreme heben (nicht rühren). Creme über die Apfelspeise geben, restliche Löffelbiskuits darüber streuen. Abkühlen lassen.

Im Original enthält das Rezept roten gefrorene Früchte (Beerenmischung) und die Löffelbiskuits werden mit Amarena oder anderen alkoholischen Köstlichkeiten getränkt, was aber für Kinder nicht geeignet ist. Und es schmeckt noch besser, wenn die Schichtspeise ein paar Stunden kühlen und durchziehen kann.

Interview zum Film

- [Autorin Heidrun Seeger über den Dreh mit den Franziskanerinnen | mehr](#)

Stand: 17.03.2016, 15:21