

Rezept (1) zum Film "Himmlische Gerichte - Die Oster-Torta der Olper Franziskanerinnen"

www1.wdr.de/fernsehen/tag-sieben/rezept-oster-torta-franziskanerinnen-100.html



Hier finden Sie alles, was Sie wissen müssen, um die Gerichte aus dem Film selber zuzubereiten: Torta Pasqualina, Osterfladen, Götterspeise. Dieses Menu wird am Ende des Films verzehrt. Die Rezepte gelten jeweils für 4 Personen.

Torta Pasqualina (Osterkuchen aus Ligurien)

Zutaten für den Teig: 500 g Mehl + Mehl zum Ausrollen, 2. Eßl. Olivenöl + Öl zum bestreichen, Salz

Für die Füllung: 1 kg Blattspinat, 1-2 Tl. Majoran (frisch oder getrocknet), 1 trockenes Brötchen ohne Rinde, 8 Eier, 80 g. frisch geriebener Parmesan, etwa 100 ml. Milch, 500 g. italienischer Ricotta (ersatzweise Speisequark), 50 g. Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 3 Stunden

1. Für den Teig 500g Mehl mit dem Salz auf das Backbrett geben, 2 EL. Öl untermischen und mit so viel Wasser (ca ¼ Liter) verkneten, dass ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Etwa 10 Minuten kräftig durchkneten. Teig in 33 gleich große Stücke teilen, zu kleinen Kugeln formen und auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch legen. Mit einem leicht angefeuchteten Tuch abdecken und eine Stunde ruhen lassen.
2. Für die Füllung 1000g Spinat gut putzen und waschen. Tropfnass in einen Topf geben, salzen und kurz aufkochen. Danach die Blätter gut abtropfen und abkühlen lassen, abkühlen lassen, dann fest auspressen, fein hacken und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Das Brötchen kleinschneiden und in etwa 100 ml. Milch einweichen. 2 Eier verquirlen und 2-3 EL Parmesan einrühren. Mit dem leicht ausgedrückten Brötchen vermischen, Ricotta oder Quark unterrühren, Spinat vorsichtig unterheben, kräftig würzen.
 - [Rezept \(2\) zum Film "Himmlische Gerichte - Die Oster-Torta der Olper Franziskanerinnen" | mehr](#)
3. Eine Springform (26 cm Durchmesser) gut einölen. Eine Teigkugel nach der anderen nehmen, so dünn wie möglich ausrollen und ausziehen (wie Strudelteig) und in die Form legen, so dass der Rand der Form etwas überlappt. Jede Schicht ganz dünn mit Öl einstreichen. Außer die letzte Lage, auf die dann die Füllung kommt. Die Füllung auf die Teigschichten geben, mit einem Löffelrücken 6 Vertiefungen drücken. Jeweils ein Flöckchen Butter geben, die 6 Eier nacheinander vorsichtig aufschlagen, je ein Ei in eine Vertiefung gleiten lassen, ohne den Dotter zu verletzen. Eier salzen und pfeffern, mit dem restlichen Parmesan bestreuen.
4. Backofen auf 200° C vorheizen.
5. Die übrigen Teigportionen ausrollen, dünn ausziehen und ebenfalls nacheinander in die Form legen, jeweils mit Öl bestreichen. Die restliche Butter in Flöckchen auf den Teig legen, die überstehenden Teigränder nach innen aufrollen und andrücken.
6. Die Teigoberfläche mit Öl einstreichen. Vorsichtig einige Löcher einstechen, damit der Dampf entweichen kann (dabei aber die Eier nicht verletzen)
7. In den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180° ca. 75 Minuten goldbraun backen.
8. Lauwarm oder abgekühlt servieren.

Etwas aufwendig ist sie schon, diese ungewöhnliche Spezialität aus Genua, die hauptsächlich zur Osterzeit liebevoll fabriziert wird. Nicht weniger als 33 Schichten knusprigen Teiges dürfen es sein – als Symbol für die 33 Lebensjahre Jesu Christi, dessen Auferstehung wir an Ostern feiern. Aber sie schmeckt auch, wenn man sie mit etwas weniger Mühe bereitet. Ein bequemer Trick, aber durchaus keine Sünde ist es, wenn Sie der Einfachheit halber auf tiefgekühlten Blätterteig zurück greifen.

Der Film zum Thema

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

Osterfladen

½ Packung Trockenhefe, ½ Tasse lauwarmes Wasser, ½ Tasse lauwärmer heller Traubensaft, 2 ½ Tassen Mehl, ½ TL Salz, ½ Tasse Datteln, fein gehackt, ½ Tasse Walnüsse, fein gehackt

Herd auf 220°C vorheizen. Wasser und Traubensaft in einer großen Schüssel mit der Hefe vermischen, Mehl und Salz dazugeben, ebenso Datteln und Walnüsse. Alles gut durchmischen und kurz kneten, auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausbreiten, 2-3 min. liegen lassen. In 5 etwa gleich große Stücke teilen, mit der flachen

Hand zu etwa 10 cm großen Kreisen drücken. Auf Backpapier jeweils einige Tropfen Olivenöl, dann die Fladen darauf legen, etwas Abstand lassen, mit Tuch bedecken, warten, bis die Teigfladen mindestens 1 cm dickere geworden sind, dann 5-6 min backen.

Interview zum Film

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

Rote Götterspeise

12 BlattGelatine rot, 1 Liter roter Fruchtsaft (z.B. Himbeere, rote Johannisbeere, rote Traube), 4 EL Puderzucker

Die Gelatine etwa 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Fruchtsaft und Puderzucker in einem Topf erhitzen und umrühren bis sich der Zucker gelöst hat. Die Gelatine ausdrücken, 5 EL heißen Fruchtsaft entnehmen und über die Gelatine geben. Gut verrühren, damit keine Klümpchen entstehen, dann rasch zum restlichen Fruchtsaft geben - nochmals gut verrühren bis die Gelatine gelöst ist. In kalt ausgespülte Förmchen gießen, etwas auskühlen lassen und dann mindestens 4-5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Gestürzt mit Sahne oder Vanillesauce genießen.

Stand: 17.03.2016, 15:21