

Marseiller Torte

von Walter Suwelack aus Warendorf

Zutaten für die Teigkugeln:

200 g Zucker
100 g flüssige Butter
4 Eigelb
2 ganze Eier (Größe M)
500 g Mehl
500 g Butterschmalz (zum Frittieren)

Zutaten für die Gewürzmischung:

100 g gemahlene Mandeln
100 g Zitronat
100 g Orangeat
15 g Zimt
4 g gemahlene Nelken
5 g Kardamom
2 g gemahlener Piment

Zutaten für den Sirup:

800 g Zucker
250 ml Wasser
50 ml Rosenwasser (aus der Apotheke)

Zubereitung:

Zucker, Butter, Eigelb und ganze Eier sehr schaumig schlagen. Das Mehl nach und nach dazugeben und mit Knethaken gut durcharbeiten. Den Teig etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig etwa einen bis eineinhalb Zentimeter dick ausrollen und in etwa 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Aus den Würfeln mit den Händen kleine Kugeln formen. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Kugeln in dem heißen Schmalz portionsweise goldgelb backen. Die fertigen Kugeln mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für die Gewürzmischung alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen.

Nun Wasser und Zucker in einem Topf zu einem dünnflüssigen Sirup verkochen. Das Rosenwasser hinzufügen. Außerdem die Gewürzmischung in die kochende Zuckerlösung geben. Alles gut durchrühren, die Teigkugeln dazugeben und vorsichtig unterheben. Alles zusammen kurz aufkochen. Die Masse sollte nun so dickflüssig sein, dass sie nicht aus der nun benötigten Springform (28 cm) auslaufen kann.

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen. Beim Abkühlen wird die Masse schon relativ schnell fest.

Die Marseiller Torte bleibt mehrere Stunden oder auch über Nacht in der Form. Zum Herausnehmen mit einem in heißes Wasser getauchten Messer am Rand der Form entlangfahren. Nun ist die Marseiller Torte zwar fertig, aber noch nicht bereit, verspeist zu werden. Sie muss noch mehrere Tage, am besten sogar Wochen, offen stehen, um ihr Aroma vollkommen zu entwickeln. Nach dem Rezept von Walter Suwelacks Großmutter wird sie sogar vier Wochen vor dem Verzehr zubereitet. Man kann aber auch schon nach mehreren Tagen davon kosten. Wichtig ist, dass die Torte immer offen steht und nicht etwa in Plastiktüten gepackt wird. So würde sie nämlich schimmeln. Wenn sie über die Lagerzeit zu hart geworden sein sollte, kann man sie mit Rosenwasser bestreichen, um sie wieder etwas weicher zu machen.

Noch ein wichtiger Hinweis: Auch wenn Name und Aussehen darauf hindeuten, die „Marseiller Torte“ ist keine Torte im herkömmlichen Sinn. Zum einen wäre ein ganzes Tortenstück eine sehr üppige Portion, zum anderen würde es vermutlich auch nicht gelingen, ein solches aus der Torte herauszuschneiden, da die Masse relativ trocken und brüchig wird. Man serviert die „Marseiller Torte“ in fingerdicken Scheiben oder Bröckchen, in Optik und Konsistenz vielleicht am ehesten vergleichbar mit dem italienischen Mandelgebäck Cantuccini.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden Samstag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer E-mail-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre E-mail-Adresse und Telefonnummer an.