

Torta Pasqualina



- 500g Mehl mit
einer Prise Salz
50ml Olivenöl und
 $\frac{1}{4}$ l H₂O zu einem freundlichen Teig verarbeiten. Den Teig in acht Teile teilen und auf einem bemehlten Brett ca. 1 – 2 Stunden unter einem feuchten Leintuch gemächlich ruhen lassen. Währenddessen eine
- Springform* (Ø26cm) am Boden mit Backpapier beziehen, den Rand mit
Olivenöl einölen. Die einzelnen Teigportionen sehr dünn auswalgen und überlappend und gut über den Rand ragend in die Form legen. Die überlappenden Stellen gut mit
Olivenöl einpinseln; dadurch wird später der Teig etwas schichtiger, was geschmacklich recht gut passt. Einen Teigling als Abdeckung überbehalten. Nun die
- Spinatfüllung* (s. u.) glatt in der Form verteilen, mit einem
Esslöffel sieben Mulden in den Spinat drücken und
sieben Eier vorsichtig hineinschlagen, so dass die Eigelbe ganz bleiben. Die über den Rand hängenden Teiglappen über die Masse schlagen, nochmals mit Öl einpinseln und alles mit dem überbehaltenen Teigling abdecken und abbacken.
- Backen:** 75 Minuten bei 200°C (Ober-/Unterhitze)
Wichtig: Auf keinen Fall auf die letzte Teigschicht Öl auftragen, da dies blaue Schwaden bildet, sich an den Ofenwänden anlagert, beim Backen anbrennt und währenddessen auch noch unangenehm riecht. Sollte es trotzdem passieren: Der Ostertorte passiert nichts. Der Teig ist so resistent, dass er den Geruch nicht annimmt, wenn die blauen Ölschwaden alle zehn Minuten aus dem Ofen gelüftet werden.
- Zubereitungszeit:** ca. 3,5 Stunden
- Beilage:** Ich empfehle dazu einen grünen Veltliner.

Die Spinatfüllung

3 alte Semmeln in kleine Würfel schneiden, zwei in
200ml heißer Milch einweichen lassen.

1kg Spinat kurz blanchieren und danach möglichst viel vom Kochwasser wieder auspressen und dann grob hacken, in eine
Rührschüssel geben.

Eine Prise Salz hinzugeben, mit
Pfeffer und
Muskatnuss kräftig würzen. Die
eingeweichte Semmelstücke mit
Zwei Eiern verquirlen und in die Masse geben.

300g Ricotta *hobeln, einrühren,
100g Edamer hobeln und ebenfalls in die Schüssel geben. Die
dritte Semmel dazugeben, um das Wasser der Spinatfüllung etwas zu binden.

Tipp:

- ★ Ich nehme meistens Tiefkühlspinat, da der schneller zu verarbeiten ist und damit das ziemlich langwierige Rezept etwas verkürzt.
- ★ Statt der Semmeln kann man auch gut alte Brezen verwenden.
- ★ Es lohnt sich nur frisch geriebenen Muskat zu verwenden.
- ★ Eignet sich hervorragend als Mitbringsel für Weihnachtsfeiern. . .

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

**Ricotta*: Ist ein weißer Käse, der von sehr unterschiedlicher Konsistenz sein kann. Ist er nicht fest genug um gehobelt zu werden einfach in kleine Bröckchen zerkleinern. Bekommt man keinen Ricotta, einfach durch guten Fetakäse ersetzen.