

# Prasselkuchentorte

4 kleine, hohe Törtchen

Rezept zum Teil übernommen aus: Dr. Oetker 1000. Die besten Backrezepte. Dr. Oetker Verlag 2008, S. 292

## Für die Füllung:

200 g ungeröstete  
Cashewnüsse  
200 ml Mandelsahne  
50 g Vanillezucker\*  
120 ml Wasser  
1/2 TL  
Johannisbrotkernmehl

## Für Boden und Streusel:

275 g fertiger Blätterteig

225 g Mehl  
75 g Vanillezucker\*  
110 g weiches Kokosfett  
1 große Prise Salz

## Außerdem:

1-2 EL Sojamilch  
4 EL Marmelade (schwarze  
Johannisbeere)

Puderzucker zum Bestreuen

\*Für den Vanillezucker habe  
ich dieses Rezept  
verwendet:

<http://seitanismymotor.com/de/2014/06/homemade-vanilla-sugar/>

Man kann stattdessen aber  
auch Puderzucker nehmen.

Zunächst die Füllung zubereiten: Cashews, Sahne und Zucker im Mixer fein pürieren.

Wasser in einen kleinen Topf geben und Johannisbrotkernmehl einrühren.

Erhitzen und so lange kochen, bis die Mischung eingedickt ist. (ca. 1-2 Minuten).

Zu der Cashewmischung geben und noch einmal kurz pürieren. Füllung in den Kühlschrank stellen.

Ofen auf 200°C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Aus Mehl, Vanillezucker, Salz und Kokosfett Streusel herstellen.

Den Blätterteig aus der Packung nehmen und mit der langen Seite nach vorne auf die Arbeitsplatte legen. Teig dritteln, also sowohl von rechts als auch links über die Mitte schlagen, so dass der Teig geformt ist wie ein langer Briefumschlag oder ein Flyer. Die kurze Seite sollte zu Euch gucken. Jetzt zu einem 22 x 22 cm großen Quadrat ausrollen. In vier Quadrate schneiden und diese wieder auf 22 cm ausrollen. Jeweils vier Kreise ausstechen (Durchmesser 10 cm) (Tiefkühlblätterteig auftauen lassen, alle Platten übereinander legen und ebenfalls zu einem 22 cm großen Quadrat ausrollen.)

Die Kreise auf den Backblechen verteilen und mit Milch bepinseln. Streusel darauf verteilen und festdrücken.

12-14 Minuten backen (jeweils nur ein Blech), bis der Boden goldgelb ist. Abkühlen lassen.

Marmelade erwärmen und jeweils drei von vier Böden dünn bestreichen. Danach die Creme auf die Böden geben. Die drei Böden aufeinander setzen und mit einem vierten abschließen. Mit Puderzucker bestreuen.

© www.seitanismymotor.com 2014. Alle Rechte vorbehalten.

Permalink zum Artikel (bitte immer angeben):

<http://seitanismymotor.com/de/2014/09/prasselkuchentorte/>

# Prasselkuchentorte

4 small and tall cakes

Recipe adapted from: Dr. Oetker 1000. Die besten Backrezepte. Dr. Oetker Verlag 2008, p. 292

## For the filling:

200 g (7 oz.) raw cashews  
200 ml (3/4 cup plus 4  
teaspoons) almond cream  
50 g (1/2 cup, sifted) vanilla  
sugar\*  
120 ml (1/2 cup) water  
1/2 teaspoon locust bean gum

## For the cake and the streusel topping:

275 g (9.7 oz) puff pastry  
  
225 g flour (2 cups minus 2  
tablespoons)  
75 g (3/4 cup, sifted) vanilla  
sugar\*  
110 g (1/2 cup) soft refined  
coconut oil  
1/4 teaspoon salt

## Plus:

1-2 tablespoons soy milk  
4 tablespoons jam (blackcurrant  
or blueberry)

Powdered sugar for dusting

\*For the vanilla sugar I used this  
recipe:  
<http://seitanismymotor.com/2014/06/homemade-vanilla-sugar/>  
You can use regular powdered  
sugar plus 1-2 teaspoons of  
vanilla extract instead.

Prepare the filling first: Combine cashews,  
almond cream, and sugar in a blender and  
process until smooth.

Add water to a small pot and stir in gum. Heat  
and boil until thickened, about 1-2 minutes.

Pour into cashew mixture and process until  
smooth. Place in the fridge.

Preheat oven to 200°C (400°F) and line two  
baking sheets with parchment paper.

Make the streusel by combining flour, sugar,  
coconut oil, and salt. Mix with your hands until  
crumbs form.

Puff pastry probably comes in lots of different  
shapes. Mine was a large rectangle, which I  
folded into a smaller one and then rolled it into a  
22 x 22 cm (8.7 inch x 8.7 inch) square. No  
matter how your puff pastry looks, you should  
shape and roll it into this square, then divide it  
into four smaller squares and roll them out to 22  
cm again. Cut out four circles from each puff  
pastry square (10 cm or 3.9 inch in diameter.)  
and place them on the baking sheets.

Brush with milk and sprinkle streusel on top.  
Press lightly into the puff pastry and bake each  
sheet for 12-14 minutes or until the cakes are  
golden brown. Let cool.

Heat the jam and thinly spread it on all cakes  
except four. Those will be your tops. Spread the  
cashew spread over the jam and then layer three  
of these cakes over each other and top with one  
of the reserved cakes. Dust with powdered sugar.