Ligurische Ostertorte

Zutaten:



Teig:
500 g Mehl
160 g Butter oder Margarine
250 ml Wasser (knapp)
1 Esslöffel Essig
1 Teelöffel Salz

Füllung:
500 g Spinat
1 Zwiebel
2 Esslöffel Öl
etwas Salz
weißer Pfeffer
geriebene Muskatnuss
250 g Quark
125 ml sauere Sahne
50 g Butter

Außerdem:
6 Eier
30 g geriebenen Parmesankäse
Öl zum Bestreichen
Margarine zum Einfetten

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl, das weiche Fett, Wasser, Essig und Salz zu einen geschmeidigen Teig verkneten. Teig halbieren und beide Hälften zugedeckt etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und würfeln. Im heißen Öl in 3 Minuten glasig braten. Spinat dazugeben und zugedeckt 5 Minuten im eigenen Saft dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat pikant abschmecken. Abkühlen lassen.

Quark und Sahne verrühren und mit Salz würzen. Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Teighälfte zu einer runden Scheibe von etwa 32 cm Durchmesser ausrollen. Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten und mit dem Teig auskleiden. Rand andrücken. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit Butter bestreichen. Spinat darauf verteilen. Darüber die Quarkmasse geben und sechs Stücke markieren. In jedes mit einem Esslöffel eine große Vertiefung drücken und je einen Teelöffel Butter hinein geben. Darüber ein aufgeschlagenes Ei geben.

Mit Parmesankäse bestreuen. Zweite Teighälfte in sechs Portionen teilen. Jedes Teigstück im Durchmesser von 26 cm auf einer bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen.

Übereinander auf die Füllung legen, dabei jede Platte mit einem Teil der restlichen Butter bestreichen.

Ostertorte im vorgeheizten Backofen bei 220°C etwa 50 Minuten backen.

Nach dem Backen Torte vorsichtig aus der Form lösen, in 6 Stücke schneiden und heiß servieren.

Diese Fotos hat uns freundlicherweise Wolfgang König zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.