

Türkischer Spinatkuchen – Salep kremali ispanakli pasta

Ihr Lieben ♥☐

Ich hatte Besuch. Viele kennen sie nicht nur aus der Blogger- und Tortenwelt, sondern auch aus dem Fernsehen, [Özlem Aygün](#). Özlem war u.a. Kandidatin bei „[Das große Backen](#)“ und „[Das Perfekte Dinner](#)“. Auf Tortenmessen ist sie immer anzutreffen, seit kurzem sogar mit ihrer eigenen [Backmischung](#).

Wir kennen uns nun schon länger und da wurde es endlich mal Zeit, gemeinsam sich vor die Kamera zu stellen und ein Rezept zu filmen. Gesagt, getan. Özlem machte sich auf den weiten Weg zu mir und gemeinsam haben wir ein leckeres Rezept für euch abgefilmt.

Als mir Özlem ihren Rezeptvorschlag präsentierte, bin ich fast vom Glauben abgefallen, aber im positiven Sinn, denn ich war, rein schon von der Optik des Spinatkuchens, hin und weg ☐. Und da gerade auch Muttertag vor der Tür steht, stand ganz schnell fest, wir backen die Torte in Herzform ♥☐. Verwendet haben wir eine 26cm Herzform und dafür benötigt ihr folgende Zutaten:



Für den Boden:

250g Spinatblätter (ohne Stiel)

300g Zucker

3 Eier (M)

1 Prise Salz

200ml Öl

200ml Milch
1 TL Vanillearoma
1 Pck. Backpulver
350g Mehl

Für die Creme:

600ml Milch
6 EL Zucker
1/4 Vanilleschote
1 Ei (M)
1 EL Butter
2 EL Salep (getrocknete Orchideenwurzel, gibt es im türkischen Supermarkt)
2 EL Mehl
2 EL Speisestärke
Schalenabrieb einer halben Bio-Zitrone
150g Krem Santi (türkischer Supermarkt)

Für die Deko (optional)
frische Früchte

Zubereitung:

Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Spinatblätter mit der Milch in einem Mixer fein pürieren. Von dem Spinat wird etwa 400ml in einem Messbecher abgemessen, achtet darauf, dass ihr den Spinat von oben mit wenig Flüssigkeit nehmt, die Flüssigkeit setzt sich nach unten etwas ab, diese wird aber nicht benötigt.

Eier, Zucker, Salz und Vanillearoma in eine Rührschüssel geben und etwa 5 Minuten hellcremig auf höchster Stufe aufschlagen. Anschließend wird Öl und der Spinat zugegeben und bei niedriger Stufe der Küchenmaschine eingerührt. Zu guter Letzt wird Mehl und Backpulver dazu gesiebt und untergehoben.



Den Teig in die Backform geben und 45 Minuten backen. Macht auf jeden Fall eine Stäbchenprobe!

Nach der Backzeit den Kuchen auskühlen lassen und in der Zwischenzeit den Pudding vorbereiten. Dafür wird die kalte Milch, das Ei, Zucker, Salep, Mehl, Speisestärke, Zitronenschalenabrieb und das Vanillemark in einem Kochtopf und im kalten Zustand klümpchenfrei glatt gerührt, anschließend den Herd anstellen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis sie Masse deutlich eindickt. Den Topf vom Herd nehmen, Butter zugeben und gut unterrühren. Den Pudding direkt auf der Oberflächen mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und vollständig auskühlen lassen. Ist dies geschehen wird das Krem Santi dazu gegeben und mit dem Mixer mehrere Minuten cremig geschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.

Den ausgekühlten Kuchen aus der Form lösen, die evtl. etwas zu dunkel gebackenen Oberfläche vorsichtig mit einem scharfen Messer abschneiden und noch einige grüne Kuchenkrümel abschaben, denn die werden für die Deko benötigt.

Den Kuchen einmal mittig waagrecht durchschneiden, die erste Lage auf einen Tortenteller geben und mit der Hälfte der Creme füllen. Wer mag kann nun einige frische Früchte auf die Creme geben. Mit der zweiten Kuchenlage abdecken und die restliche Creme tupfenartig auf die Oberfläche verteilen. Dekoriert haben wir die Torte mit frischen Früchten – optisch passen rote Früchte, wie Erdbeeren perfekt zu der knallig grünen Farbe des Kuchens – und haben die zurück gehaltenen Kuchenkrümel noch darauf verteilt.

TIPP: Salep kann durch 2 EL Weichweizengrieß, 2 EL Zucker und etwas Zimt ersetzt werden.



Wir wünschen allen Mamis einen tollen Muttertag und ganz viel Spaß beim Nachbacken unserer Torte ☺☺

Eure
Özlem & Nicole