

## Knoblauchtorte (Torta d'agli)

### Mürbeteig

250 g Mehl  
125 g Butter  
etwa 10 cl Wasser  
5 g Salz

### Füllung

5 Knoblauchknollen  
200 g gerauchter, durchwachsener Bauchspeck  
300 g gut abgetropfter Quark  
3 Eier  
80 g Rosinen  
10 Safranfäden

### Gewürzmischung

Je 1 Teel.  
Nelken  
Muskatnuss  
Zimt  
Ingwer  
Pfeffer

### Zubereitung:



Den Teig einige Stunden vorher zubereiten und kalt stellen.

Den Knoblauch schälen und in sprudelndem Wasser  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen lassen. Abtropfen lassen und in kaltem Wasser einweichen.

Die garen Knoblauchzehen zerstampfen, dann den Quark, den vorher gehackten Speck, die Gewürze, den Safran, die Eier und die gewaschenen Rosinen zugeben. Glatt rühren.

Den Teig ausrollen und eine Kuchenform auslegen. Die Füllung hineingeben und mit einer zweiten Teigplatte abdecken, dabei die Ränder gut verschließen. Bei 180 Grad Umluft 45 bis 60 Min. backen.

Schmeckt auch kalt oder lauwarm gut.

Nach meinem Geschmack waren es fast zu viele Gewürze, daher vielleicht erst mal vorsichtig abschmecken.

© [Leben Anno 1482 e.V.](http://www.1482ev.de)

**1. Vorstand:**  
Stephan Drexler  
Guntherstr. 23  
76297 Stutensee

**2. Vorstand:**  
Thomas Summa  
Friedrichstr. 10  
78050 Villingen-Schwenningen

Homepage: <http://www.1482ev.de>

E-Mail: [leben\\_anno@1482ev.de](mailto:leben_anno@1482ev.de)

Tel.: 07244 – 92332  
Mobil: 0177 – 6446505

Tel.: 07721-58323  
Mobil: 0177-7898312

# Leben Anno 1482 e.V. = Stutensee



Originaltext:

Nimm Knoblauch, schäle und koche ihn. Wenn er gar ist, weiche ihn in kaltem Wasser ein. Zerdrücke ihn dann, gib Safran hinzu und viel Käse, der frisch sein muss, außerdem gehackten Speck, süße und scharfe Gewürze. Löse dies in Eiern auf, gib Rosinen hinzu und mache dann die Torte.

Quelle:

Redon, Odile:

Die Kochkunst des Mittelalters: ihre Geschichte und 150 Rezepte des 14. und 15. Jahrhunderts, wiederentdeckt für Genießer von heute / Odile Redon; Françoise Sabban; Silvano Serventi  
Frankfurt am Main: Eichborn, 1993  
ISBN 3-8218-1723-2

© [Leben Anno 1482 e.V.](#)

**1. Vorstand:**

Stephan Drexler  
Guntherstr. 23  
76297 Stutensee

**2. Vorstand:**

Thomas Summa  
Friedrichstr. 10  
78050 Villingen-Schwenningen

Homepage: <http://www.1482ev.de>

E-Mail: [leben\\_anno@1482ev.de](mailto:leben_anno@1482ev.de)

Tel.: 07244 – 92332  
Mobil: 0177 – 6446505

Tel.: 07721-58323  
Mobil: 0177-7898312