

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Weihnachtstorte mit Marzipan

Gattung: Gebäck, Marzipan, Schokolade, Torte, Weihnachten

---

### Biskuitbodenteig

6	Eier	200 g	Mehl
200 g	Zucker	50 g	Speisestärke
1	Glas Vanillezucker	1	Teel. Backpulver

### Füllung

100 g	Nougat	1	Dose/n Aprikosenkonfitüre
100 g	Blockschokolade	200 g	Puderzucker
4	Essl. Schlagsahne	4	Essl. Wasser, evtl. etwas mehr
4	Essl. Cointreau	4	Essl. Kokosraspel evtl. etwas - mehr
200 g	Marzipanrohmasse		
	Puderzucker; zum Ausrollen		

### Dekoration

150 g	Marzipanrohmasse		Speisefarbe rot
70 g	Puderzucker; (1)	1	Blockschokoladen-Würfel
30 g	Puderzucker; (2)	2	Schaschlikspieße
	Speisefarbe gelb	2	rote Fäden (Schlaufen)
	Speisefarbe grün		

---

Für den Biskuitteig eine Springform von 28 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Den Rand nur zu einem Drittel hoch fetten. Die Eier mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darüber geben. Mit einem Rührlöffel oder Schneebesen locker unterheben. Den Teig in die Springform füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad C (Gas: Stufe 3) 30 Minuten backen. Den abgekühlten Boden aus der Form lösen und zweimal waagerecht durchschneiden. Zum Füllen Nougat mit Blockschokolade und Sahne schmelzen, mit Cointreau abschmecken. Diese Masse auf die erste Teigplatte streichen. Dann die zweite Platte darauf legen. Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und bei kleiner Flamme erwärmen. Die Platte damit bestreichen. Marzipan auf Puderzucker in der Größe der Teigplatte ausrollen und drauflegen. Wieder mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Deckplatte auflegen. Alles rundherum apricotieren, antrocknen lassen. Den Puderzucker mit Wasser verrühren und die ganze Torte damit bestreichen. Sofort mit Kokosraspeln bestreuen.

Marzipanrohmasse mit Puderzucker (1) verkneten. 2 Tl der Masse gelb einfärben, 1 Tl grün färben, Rest rot. Ski, Mütze, Handschuhe in Rot formen. Aus 3/4 der gelben Masse die Bindungsplatten kneten. Aus dem Rest vier dünne Rollen kneten, mit denen Mütze und Handschuhe garniert werden. Ferner vier grüne Röllchen formen zum Absetzen der gelben Streifen. Puderzucker (2) mit ein paar Tropfen Wasser verrühren, in ein Pergamenttütchen füllen und Tupfer auf Mütze und Handschuhe spritzen. Die Skistöcke entstehen so: Blockschokolade schmelzen. In ein Pergamenttütchen füllen und auf Pergament die Teller spritzen. Ein Holzspießchen zum Markieren des Lochs in die Mitte stecken. Trocknen lassen, die Hölzchen herausziehen, Teller ablösen und auf Schaschlikspieße stecken. Mit einem Klecks warmer Schokolade befestigen. Griffe aus rotem Marzipan formen, als Schlaufe einen roten Faden einlegen. Die Bindung noch mit flüssiger Schokolade aus dem Tütchen nachziehen und alle Teile auf der Torte arrangieren. Dazu kommt noch ein Marzipan-