

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Weihnachtstorte (Schrot & Korn)

Anzahl: 1x 26 cm-Form

Gattung: Backen, Torte, Vollwert, Weihnachten

---

### TEIG

10	Eigelbe	10	Eiklar
150 g	Marzipanrohmasse	320 g	Rohrohrzucker
1	Prise Meersalz	160 g	Weizenmehl Typ 550
1	Msp. Vanillepulver	30 g	Weizenstärke
1	Zitrone, Schale	300 g	Haselnüsse, gemahlen und - leicht geröstet
	Zimt		

### FÜLLUNG

500 ml	Milch	500 g	Weiche Butter
150 g	Rohrohrzucker	150 g	Zartbitterschokolade
1	Pack. Vanillepudding		Etwas Orangenöl

### VERZIERUNG

300 g	Marzipanrohmasse	100 g	Marzipan
150 g	Puderzucker		Etwas Kurkuma (zum gelb Einfärben)
	Etwas Zartbitter-schokolade		Kakao (zum Einfärben)
	Dinkelsterne (s. Rezept)		

---

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden + Zeit zum Kaltstellen

#### Teig:

Eigelb, Marzipan, Gewürze schaumig rühren. Eiklar mit einem Drittel des Zuckers aufschlagen. Restlichen Zucker langsam unterziehen. Mehl und Stärke sieben, Haselnüsse zum Mehl geben. Etwas Eischnee unter das Eigelb heben. Dann abwechselnd Eischnee und Mehl-Nussmischung unterheben. Masse in die Springform einfüllen. Bei 180 °C im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) ca. 30 Minuten backen. Tortenboden über Nacht stehen lassen.

#### Füllung:

Pudding nach Anweisung kochen und kalt werden lassen. Dabei immer wieder Umrühren, damit sich keine Haut bildet. Butter schaumig rühren. Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit der Butter vermischen. Pudding unter Butter-Schokomasse schlagen. Orangenöl dazugeben. Tortenboden einmal quer durchschneiden und mit der Buttercreme füllen. Torte einstreichen, ca. 2 Stunden kalt stellen.

#### Verzierung:

Marzipanrohmasse mit Puderzucker anwirken, dann einstauben und mit einem Rollholz langsam ausrollen. Dabei immer etwas Puderzucker auf die Unter- und Oberfläche des Marzipans geben. runden Torte einteilen. Jec

platzieren. Dann Verkleidung für den Tortenrand aus dem Marzipan ausschneiden. Marzipan um die Torte legen und vorsichtig andrücken. Zum Schluss Kante zwischen Deckel und Rand rundherum zusammendrücken. Überstehendes Marzipan mit einem Messer entfernen. Etwas Marzipan (von den 100 g) mit Kurkuma gelb einfärben, ausrollen und einen großen

Stern ausstechen. Mit einem Pinsel etwas aufgelöste Zartbitterschokolade in die Mitte der Torte auftragen und trocknen lassen. Stern obenauf legen. Auf jedes Tortenstück einen Dinkelstern setzen. Restliches Marzipan mit Kakao einfärben, ausrollen, kleine Kreise ausstechen, Kreise halbieren und am unteren Tortenrand mit Hilfe von Zuckerwasser (100 ml Wasser aufkochen, 80 g Zucker darin auflösen) ankleben.