Artikel vom 07.12.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 03:28 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/nuss-marzipanstern-torte

Nuss-Marzipanstern-Torte



Foto: Elke Honné

Zutaten:

4 Eier (Größe M),

3 EL Wasser,

135 g Zucker,

1 Prise Salz,

100 g Mehl,

75 g Speisestärke,

2 TL Backpulver,

100 g gemahlene Haselnüsse,

75 g + 30 g + 1 EL Puderzucker,

300 g Marzipan-Rohmasse,

200 g Kirsch-Konfitüre,

750 g Schlagsahne,

3 P Vanillezucker,

3 EL Amaretto,

75 g Haselnusskrokant,

1 bis 2 TL Zimt,

Lebensmittelfarbe nach Geschmack.

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß und Wasser steif schlagen. Zucker und Salz einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unterheben. In eine mit Backpapier bespannte Springform (Ø 26 cm) streichen und im vorgeheizten Ofen bei 150 °C Umluft 30 bis 35 Minuten backen. Die Nüsse rösten. 75 g Puderzucker und Marzipan verkneten. Die Hälfte auf einer mit 15 g Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche zu einem Kreis (Ø 25 cm) ausrollen. Das restliche Marzipan nach Geschmack mit Lebensmittelfarbe einfärben und auf der mit weiteren 15 g Puderzucker bestäubter Arbeitsfläche 2 bis 3 mm dünn ausrollen, Sterne und Tannenbäume ausstechen. Den ausgekühlten Biskuit waagerecht zweimal teilen. Den unteren Boden mit Konfitüre bestreichen. Sahne und Vanillezucker in zwei Portionen steif schlagen. Amaretto und abgekühlte Nüsse unterheben.

Ein Drittel der Sahne auf der Konfitüre verteilen, den zweiten Boden, den Marzipankreis und ein zweites Drittel der Sahne darauf schichten. Darauf den dritten Boden legen. Mit dem Rest der Sahne einstreichen. Krokant unten an den Rand drücken. Die Torte mit Sternen und Tannenbäumen verzieren und 3 Stunden kühlen. 1 EL Puderzucker und Zimt mischen und die Torte damit bestäuben.

Elke Honné