

Weihnachtstorten

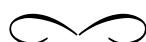


2006

Weihnachtstorten Rezepte



Apfelsinenschichttorte	3
Friesische-Weihnachts-Torte	4
Himmelstorte	5
Irish-Coffee-Torte	6
Kirsch-Rotwein-Torte	7
Lebkuchen-Mascarpone-Torte	8
Marzipan-Mohn-Torte	9
Nusstorte	10
Orangenpunsch-Torte	11
Orangenschnee-Torte	12
Pflaumen-Punsch-Torte	13
Preiselbeer-Marzipan-Torte	14
Spekulatiustorte	15
Stachelbeertorte	16
Torte für den Weihnachtstag	17
Walnusstorte	18
Weihnachtliche Schokoladentorte	19
Weihnachtstorte	20
Wiener-Schokoladen-Torte	21
Winter-Apfel-Sahne-Torte	22



Apfelsinenschichttorte



Teig:

- | | |
|-------------------|-------------------------|
| 250 g Butter | |
| 250 g Zucker | |
| 1 P Vanillezucker | 4 Böden abbacken |
| 4 Eier | bei 200° C, ca. 10 Min. |
| 200 g Mehl | |
| 1½ TL Backpulver | |

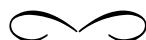
Nach dem Erkalten mit 100 g Zartbitterschokolade, die man mit 30 g Kokosfett flüssig macht, bestreichen.

Füllung:

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 2 TL weiße gem. Gelatine | |
| 3 EL kaltes Wasser zum Anrühren | |
| 4 Stück Würfelzucker | |
| ¼ l Apfelsinensaft (4 – 5 Apfelsinen) | |
| 1 P Galetta Vanille | |
| ½ l Sahne | |

Den Apfelsinensaft in einer Schüssel mit dem Päckchen Galetta zu einer Creme verrühren. Die gem. Gelatine mit dem Zucker erwärmen und kühl stellen.

Die Sahne fast steif schlagen, die lauwarme Gelatine unterschlagen und die Sahne steif schlagen. Etwas Sahne zum Verzieren überlassen. Die andere Sahne unter die Apfelsinencreme heben. Die Böden mit der Creme bestreichen (wenn die Schokolade fest ist).



Friesische Weihnachts-Torte



Teig:

250 g Mehl
1 Msp Backpulver
150 g Creme Fraiche
175 g Butter

Knetteig herstellen, in 3 Teile
formen, auf gefetteter
Springbodenform ausrollen, einstechen
und mit dem Formrand umlegen

150 g Mehl
75 g Zucker
1 P Vanillezucker
1 Msp. Zimt
100 g Butter

Streusel herstellen, auf die
3 Böden verteilen.

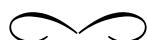
Bei 200° C, ca. 15 Min. backen, sofort aus der Form lösen und einen Boden
in 16 Tortenstücke teilen.

Füllung:

½ l Sahne
25 g Zucker
1 P Vanillezucker

schlagen
Zwei Böden zuerst mit Pflaumenmus,
dann mit Sahne bestreichen.
Die 16 Tortenstücke auflegen, und mit
Puderzucker bestäuben.

Torte lässt sich gut einen Tag vorher zubereiten, schmeckt gut durchgezogen
am besten.



Himmelstorte



Teig:

250 g Butter
200 g Zucker
1 P Vanillezucker
3 EL Rum
2 Eier
3 Eigelb
375 g Mehl
1 TL Backpulver

125 g Mandelblättchen
150 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt

3 Eischnee

Füllung:

$\frac{3}{4}$ l Sahne

Aus den ersten Zutaten einen Rührteig herstellen. Diesen in 6 Portionen aufteilen. Mandeln Zucker und Zimt verrühren und Eiweiß schlagen. Jeweils eine Portion Teig auf einen Springformboden streichen mit etwas Eischnee bestreichen, mit Zucker-Mandelgemisch bestreuen und etwa 10 Min. bei 175°C abbacken.

Einen der Böden sofort nach dem Backen in 12 bis 14 Stücke schneiden. 4 bis 5 Böden ergeben eine Torte.

Die Böden mit Sahne bestreichen zuletzt mit einer Tülle tupfen aufsetzen und den geschnittenen Boden fächerartig aufsetzen.



Irish-Coffee-Torte



Zuerst einen dünnen Mürbeteigboden herstellen.

Nussbiskuit:

5 Eier
150 g Zucker
150 g Mehl bei 170°C 35 Min. backen
100 g gemahlene Haselnüsse
½ P Backpulver

rote Konfitüre
Whiskey zum Beträufeln

Füllung:

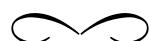
1 EL Pulverkaffee
6 Blatt Gelatine
5 EL Whiskey
50 g Zucker
1 P Vanillezucker
400 ml Sahne

Garnierung:

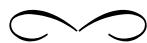
200 ml Sahne
1 Blatt Gelatine
geraspelte Schokolade
gehobelte Nüsse
Kakao

Zubereitung:

1. Tortenboden durchschneiden und jeden Boden mit Whiskey beträufeln.
2. Mürbeteigboden dünn mit Konfitüre bestreichen, darauf einen Biskuitboden legen.
3. Dann einen Tortenring umstellen.
4. Pulverkaffee mit 100 ml kochendem Wasser verrühren.
5. Dann die Gelatine darin auflösen, Whiskey, Zucker und den Vanillezucker dazugeben.
6. Wenn die Kaffeemasse geliert, die Sahne unterheben, Torte füllen und kaltstellen.
7. Für die Garnierung die Torte mit Sahne einstreichen und in die Mitte der Torte einen Kreis aus geraspelter Schokolade und gehobelten Nüssen streuen.
8. Den Tortenrand mit Nüssen bestreuen.
9. Am Ende jedes Stück mit einem Sahnnetupfer garnieren und mit Kakao bestäuben.



Kirsch-Rotwein-Torte



Teig:

200 g Mehl
100 g Margarine
75 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

Mürbeteig herstellen
(1/2 Stunde ruhen lassen)
2/3 des Teiges in eine gefettete Springform
(24 cm Ø) auslegen, 1/3 des Teiges für
den Rand verwenden.
Bei mittlerer Temperatur
15 Minuten backen.

Füllung:

1 Glas Sauerkirschen

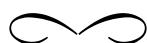
Die angedickten Sauerkirschen
auf den Boden geben.

$\frac{1}{4}$ l Rotwein
100 g Zucker
2 TL Zitronensaft
8 Blatt Gelatine

Rotwein bis kurz vor dem Kochen erhitzen
und die eingeweichte Gelatine dazugeben,
erkalten lassen.

2 Becher Sahne

geschlagene Sahne unterheben
(einen Teil zum Garnieren zurück lassen)
und die Masse über die Kirschen
streichen, nach Bedarf mit Kirschen und
Sahne garnieren,
kalt stellen.



Lebkuchen-Mascarpone-Torte



Teig:

3 Eier	
100 g Zucker	
75 g Mehl	
75 g Speisestärke	Biskuitteig herstellen
1 Beutel Orange-Back	
1 TL Backpulver	

Füllung:

200 g Marzipanrohmasse	
50 g Puderzucker	verkneten, 2 Platten ausrollen
5-6 EL Orangensaft	
75 g Gelee (rot)	

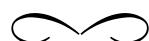
Füllung:

5 Blatt weiße Gelatine	einweichen
200g Schoko-Lebkuchen	klein schneiden
200 g Schlagsahne	schlagen
250 g Mascarpone	
300 g Vollmilch Joghurt	
40 g Zucker	verrühren
1 TL Zimt	

Sahne und Gelatine unterheben

Zubereitung:

1. Biskuit halbieren und mit Orangensaft beträufeln.
2. Formrand darumzulegen.
3. Hälfte der Füllung darauf streichen.
4. 1. Platte Marzipan auflegen und mit erwärmten Gelee bestreichen.
5. 2. Platte Marzipan auflegen und mit dem Rest der Füllung bestreichen.
6. Danach mit dem 2. Biskuitboden bedecken und 2 Std. kaltstellen.
7. 500 g Sahne schlagen und mit 2/3 der Sahne die Torte bestreichen.
8. Zum Schluss die Torte mit Sahnetuffs, Belegkirschen und Lebkuchensternen verzieren
9. Fertig!



Marzipan-Mohn-Torte



Biskuitteig:

3 Eigelb	
4 EL Wasser	
1 Tasse Zucker	
1 P Vanillezucker	
3 Eischnee	einen Biskuitteig herstellen
1 1/4 Tasse Mehl	
3/4 Tasse Mohn	
1 1/2 P Backpulver	

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (28 Ø) füllen und bei 175° C etwa 20-30 Min. backen. Nach dem Abkühlen einmal durchschneiden.

Füllung:

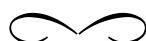
1 Glas Preiselbeeren	auf den unteren Boden die Preiselbeeren verteilen
1/2 l Sahne	die geschlagene Sahne darüber streichen,
1/4 geschlagene Sahne	den zweiten Boden oben auf legen.
	für den Rand und die Verzierung zurücklassen

Marzipandekke:

200 g Marzipanrohmasse	
50 g Puderzucker	
2 TL Kirschwasser	Marzipanrohmasse mit Kirschwasser und
oder Ähnliches	Puderzucker verkneten

Auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsplatte eine in der Größe der Springform 28 Ø Marzipandekke ausrollen und auf die Torte legen.

Die Marzipandekke mit Kakao oder Nesquick bestäuben.



Musstorte



Teig:

150 g Butter
150 g Zucker
4 Eier
80 g Mehl
2 TL Backpulver Rührteig
150 g ger. Schokolade (Block) herstellen
150 g ger. Haselnüsse
1 TL Zimt
½ TL gem. Nelken

Zubereitung:

Butter, Zucker und 4 Eigelb schaumig rühren.

Die anderen Zutaten mischen und unterheben, zuletzt den Eischnee unterheben.

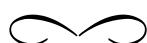
Backzeit: 1 Stunde bei 175° C.

Füllung:

1kl Dose Ananas
½ l Sahne

Den erkalteten Boden einmal durch schneiden und mit Sahne und Ananas füllen.

Oben mit Schokoraspeln bestreuen.



Orangenpunsch-Torte



Teig:

- 30 g Zartbitterschokolade
- 200 g gem. Haselnüsse
- 2 EL Paniermehl
- 5 Eier (Gr. M)
- 190 g Zucker

Füllung:

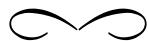
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 5-6 Orangen (ca. 1,2 kg)
- 6 EL Orangenlikör
- 1 P Glühweingewürz (2 g)
- 650 g Schlagsahne
- 50 g Halbbitter- Kuvertürenspäne

Schokolade reiben, mit Nüssen und Paniermehl mischen. Eier trennen, Eiweiß und 125 g Zucker steif schlagen. Eigelb unterziehen. Die Nussmischung unterheben. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen. Im heißen Ofen bei 175° C 40 – 45 Min. backen, auskühlen lassen.

Biskuit halbieren, Gelatine einweichen, 2 Orangen auspressen und 2 filetieren. Saft aus den Trennhäuten drücken. $\frac{1}{4}$ l Saft abmessen. Mit Likör, 50 g Zucker Gewürz aufkochen. 5 Min. ziehen lassen. Beutel entfernen, Gelatine ausdrücken, im Punsch auflösen, kühlen.

300 g Sahne steif schlagen. Wenn der Punsch zu gelieren beginnt, Sahne unterrühren. Knapp die Hälfte der Creme auf den unteren Boden streichen. Filets in die Mitte legen. Restliche Creme kuppelartig darauf streichen. mit dem 2. Boden bedecken. Torte ca. 2 Stunden kühl stellen.

Von der Zartbitter Kuvertüre Späne abschaben. Restliche Orangen schälen, in Scheiben schneiden. 300 g Sahne und 15 g Zucker steif schlagen. Torte mit etwas Sahne einstreichen. Mit übriger Sahne, Orangenscheiben und Schokospänen verzieren.



Orangenschnee-Corte



Backen mit Kölln-Flocken zu Weihnachten

Teig:

- | | |
|----------------------------|--|
| 4 Eier | |
| 3 EL warmes Wasser | |
| 100 g Zucker | |
| 1 Prise Salz | |
| 75 g Kölln-Instant Flocken | |
| 75 g Weizenmehl (Type 405) | |

Eier trennen, Eigelb mit warmen Wasser dickschaumig schlagen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und darüber geben. Kölln-Instanz-Flocken mit gesiebtem Mehl mischen und über die Eimasse geben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.

Füllung:

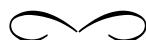
- | | |
|---|--|
| 1 Ei (Kl. 3) | |
| 100 g Zucker | |
| 6 Blatt Gelatine | |
| $\frac{1}{4}$ l Orangensaft
(frisch gepresst) oder | |
| 1/8 Orangensaftkonzentrat | |
| 2 B Sahne (400 g) | |
| 1 B Sahne (200 g) | |
| Mandarinchens und Walnüsse
zum Garnieren | |

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben (28 cm) und im vorgeheizten Ofen backen. Nach dem Abkühlen den Kuchen einmal quer durchschneiden und auf eine Tortenplatte setzen, den Springformrand darüber setzen.

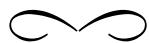
Für die Füllung:

Zucker und Ei im Wasserbad aufschlagen. Gelatine auflösen und unter Rühren zur Eimasse geben. Orangensaft unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die andickende Masse geben.

Nach 3 Stunden mit steif geschlagener Sahne überziehen und beliebig garnieren.



Pflaumen-Punsch-Torte



Teig:

125 g Butter
100 g Zucker
1 Vanillezucker
 $\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone
2 Eier
150 g Mehl
2 EL Milch

Rührteig herstellen,
in einer mit Backpapier ausgelegten
Springform backen.

Umluft 175° C, 15 – 20 Minuten

Füllung:

1 Glas Pflaumen

abtropfen lassen

50 ml Saft
200 ml Rotwein
2 EL Rum
2 EL Zitronensaft

aufkochen

1 Glühweingewürzbeutel

darin 5 Min. ziehen lassen, den Punsch
nochmals aufkochen und mit

35 g Speisestärke
5 EL Pflaumensaft

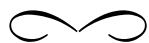
andicken, die Pflaumen unterheben, auf
den Boden verteilen und auskühlen lassen

500 g Schlagsahne
1 P Soßenpulver
(für $\frac{1}{4}$ l Milch
– ohne kochen)
1/8 l Pflaumensaft
1½ TL Zucker
1 P Tortenguss (rot)

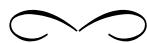
schlagen und wellenartig auf die Pflaumen
verteilen

Saft mit Tortenguss andicken, etwas
abkühlen lassen und über die Sahne verteilen
(so, dass noch etwas Sahne sichtbar bleibt)

Mit Zimtstange, Sternanis, unbehandelte Zitronenschale verzieren.



Preiselbeer-Marzipan-Torte



Teig:

2 Eier	Biskuitteig herstellen.
100 g Zucker	
2 EL warmes Wasser	Bei 180° C 20 – 30 Minuten backen
100 g Mehl	Umluft 175° C, 15 – 20 Minuten
2 EL Milch	
1 EL Kakaopulver	

Füllung:

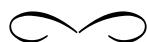
½ l Sahne	schlagen
2 P Vanillezucker	
1 Glas Preiselbeeren	unter die Sahne rühren

Zubereitung:

Den ausgekühlten Boden auf eine Tortenplatte legen. Mit einem Tortenring umspannen. Die Preiselbeersahne auf den Boden verteilen.

250 g Marzipan	mit etwas Puderzucker ausrollen und mit dem Tortenring ausstechen.
----------------	--

Anschließend in 16 Tortenstücke schneiden und auf die Preiselbeersahne legen. Danach mit Kakao bestreuen und mit Marzipansternen verzieren.



Spekulatiusstorte



Boden:

300 g Spekulatius
100 g Butter

Füllung:

1 Glas Sauerkirschen
1 P Tortenguss
2 EL Zucker

500 g Quark
400 g Frischkäse
150 g Zucker
4 EL Honig
1 EL Zimt

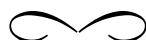
6-8 BL Gelatine
400 g Sahne

Von den Spekulatius 12 bis 14 Stück beiseite legen, den Rest fein krümeln und mit weicher Butter verkneten. Einen Springformring auf eine Tortenplatte legen und die Masse hineindrücken.

Kirschen abtropfen, auf den Tortenboden legen. $\frac{1}{4}$ l Kirschsaft mit Tortenguss andicken, über die Kirschen geben und kaltstellen.

Quark, Frischkäse, Zucker, Honig und Zimt verrühren, aufgelöste Gelatine unterrühren und kaltstellen.

Sahne schlagen und die Hälfte unter die Quarkmasse heben. Creme auf die Kirschen streichen, mit restlicher Sahne Tupfen spritzen und die Spekulatius fächerartig einstecken.



Stachelbeertorte



Teig:

2 Eigelb
100 g Zucker
1 P Vanillezucker
2 EL Wasser
2 Eischnee
75 g Mehl
25 g Mondamin
2 TL Backpulver

Biskuitboden abbacken.

Baiser:

4 Eiweiß
200 g Zucker

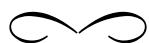
Eiweiß steif schlagen, den Zucker nach und nach hinzufügen und ca. 5 Min. weiter schlagen

Springform nicht einfetten, nur mit Papier auslegen.

Die Baisermasse einfüllen, mit Mandelblätter bestreuen und ca. 45 – 60 Min. bei ca. 150° C backen.

Auf dem Biskuitboden 1 Glas abgetropfte Stachelbeeren verteilen, mit $\frac{1}{4}$ l Tortenguss überziehen und darüber $\frac{1}{2}$ l geschlagene Sahne verstreichen.

Den Baiserboden auf die Sahne legen.



Corte für den Weihnachtstag



Teig:

4 Eigelbe
4 EL Wasser
180 g Zucker
1 P Vanillezucker
4 Eiweiße
150 g Mehl
100 g Speisestärke
3 TL Backpulver

Füllung:

2 Blatt weiße Gelatine
1/8 l Sahne
150 g Zucker
40 g Kakaopulver
1 EL Rum

5 EL Preiselbeercompott

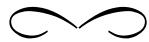
100 g Blockschokolade
8 rote Belegkirschen
1 TL Puderzucker
2 EL geröstete Mandelblättchen

Den Boden einer Springform von 26 cm Ø mit Butter oder Margarine ausstreichen. Den Backofen auf 190° vorheizen.

Die Eigelbe mit dem Wasser, der Hälfte des Zuckers und dem Vanillinzucker schaumig rühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver darüber sieben und unter den Teig ziehen. Den Biskuitteig in die Springform füllen, glatt streichen und auf der zweiten Schiebleiste von unten 20–30 Minuten backen. Den Biskuitboden möglichst über Nacht ruhen lassen, dann zweimal quer durchschneiden.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Ein Drittel der Sahne mit dem Kakao und dem Rum verrühren. Die Schokoladensahne als erste Schicht auf den untersten Boden streichen und den zweiten Boden darauf legen. Ein weiteres Drittel der Sahne mit dem Preiselbeercompott und der gut ausgedrückten, im Wasserbad aufgelösten Gelatine verrühren und den zweiten Boden damit bestreichen. Den dritten Boden darauf legen. Die Torte rundherum mit dem dritten Teil der Sahne bestreichen, den Sahnerest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und damit 16 Rosetten auf die Torte spritzen. Die Hälfte der Blockschokolade im Wasserbad auflösen und dünn auf Pergamentpapier oder Alufolie streichen. Einen kleinen Sternausstecher in heißes Wasser tauchen und aus der bereits erstarren Schokolade Sternchen ausschneiden. Auf jede Sahnerosette einen Schokoladenstern und eine halbe Belegkirsche setzen. Die restliche Schokolade grob raspeln und auf die Mitte der Torte streuen. Die Schokoladenraspeln leicht mit Puderzucker besieben. Den Rand der Torte mit Mandelblättchen bestreuen.

Walnusstorte "Advent"



Teig:

250 g Butter
250 g Mehl
180 g Zucker
1 Ei
1 TL Backpulver
180 g gem. Walnüsse

Rührteig herstellen und 3 Böden abbacken.

Umluft 175° C, ca. 20 Minuten

Die abgekühlten Böden mit Schokoladenglasur bestreichen

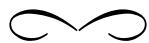
Füllung:

$\frac{3}{4}$ l Sahne schlagen

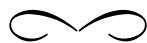
160 g gemischte Walnüsse unterheben – auf die 3 Böden verteilen
250 g Marzipan ausrollen,

Zubereitung:

Decke ausstechen und auch mit Schokoladenglasur bestreichen, in 16 Stücke schneiden, diese fächerförmig auf die Torte legen.



Weihnachtliche Schokoladentorte



Teig:

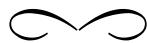
125 g	Butter oder Margarine	
50 g	Zucker	schaumig schlagen
1 P	Vanillezucker	
175 g	Zuckerrübensirup	langsam darunter rühren
1 EL	Kakao	
50 g	feingeriebene Blockschokolade	unterheben
1 Flasche	Rumaroma	
1 Becher	Saure Sahne	dazugeben und alles auf höchster
½ Becher	Schlagsahne (100 g)	Stufe ca. 3 Min. verquirlen
300 g	Mehl	unter den Teig rühren,
1 P	Backpulver	auf eine mit Backpapier ausgelegte, gefettete Backform verteilen und im vorgeheizten Backofen (E: 220° C, G: Stufe 4) ca. 15 Min. backen, auf einen Rost stürzen und erkalten lassen

Füllung:

1-2 Dosen	Birnenhälften	abtropfen lassen und auf den Teig verteilen
2 Becher	Sahne (400 g)	
2 EL	Zucker	die Masse auf das Obst verteilen
1 P	Sahnefestiger	und kaltstellen

Vor dem Servieren die Torte in Stücke schneiden und mit einer Sternschablone Kakao oder Zimtpulver darüber sieben.

(Man kann auch andere Früchte verwenden)



Weihnachtstorte



Teig:

4 Eigelb
1 Tasse Zucker
etwas Wasser
1 Tasse Mohn
1 Tasse Speisestärke
 $\frac{1}{2}$ P Backpulver
4 Eiweiß

Füllung:

250 g Sahne
ca. 200 g Rohmarzipan oder fertige Marzipanplatte
125 g Puderzucker

Zubereitung:

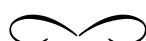
Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Wasser, Mohn, Speisestärke und Backpulver dazugeben. Steif geschlagenes Eiweiß unterheben.

Bei 180° C 25-30 Min. backen.

Sahne steif schlagen.

Rohmarzipan mit Puderzucker verkneten und ausrollen – am Besten zwischen Frischhaltefolie.

Den Boden einmal durchschneiden und mit Sahne füllen. Auf den Kuchen das ausgerollte Marzipan geben und verzieren.



Wiener-Schokoladen-Corte



Teig:

125 g Butter
125 g Zucker
3 Eier

schaumig rühren

125 g ger. Nüsse
125 g ger. Schokolade
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt
30 g Mehl

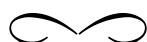
leicht unterziehen, in der
gefetteten Springform bei
175° C ca. 40 Min. backen.

Zubereitung:

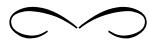
Kuchen mit Schokoladenguss überziehen, mit ausgestochenen
Marzipansternen verzieren.

Der Kuchen lässt sich gut einige Tage vor dem Fest zubereiten. Durch den
Schokoguss trocknet er nicht so schnell aus.

Zur Kaffeetafel stellt man geschlagene Sahne und ein Schälchen mit
Preiselbeeren zum Kuchen – so wird aus dem Kuchenstück ein Tortenstück.



Winter-Äpfel-Sahne-Torte



Eine erfrischende Torte, die gerade durch die Gewürze in die kalte Jahreszeit passt. Schnell und einfach herzustellen, sehr kostengünstig.

Gewürzboden:

3 Eier, Kl. 3	
100 g Zucker	schaumig rühren, Mixer Stufe III
150 g gem. Nüsse	
100 g Schokoplättchen	alles mischen und unter
1 TL Mehl	die Eiermasse heben
1 TL Zimt	
½ TL Nelken	

170° C ca. 20 – 25 Min. mittlere Schiene backen. Backform 26 oder 28 Ø

Zubereitung:

2 EL Aprikosenmarmelade auf den kalten Boden streichen.
Von 3 Äpfeln 1/8 Stücke schneiden und in kochendem Wasser weich dünsten (kein Apfelmus), Apfelspalten auf die Marmelade setzen.

2 Becher á 200 g Sahne	Sahne vorschriftsmäßig schlagen und mit den Zutaten anrühren, auf die Äpfel kuppelförmig streichen, mit Schokoraspeln bestreuen.
1 P Vanillezucker	
1 TL Zimt	
3 Blatt Gelatine	
1-2 Pinchen „Winterapfel-Likör“	

