

Sprudelkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Torte

6 Eiweiß
1 pn Salz
150 g Butter
150 g Zucker
6 Eigelb
1 pn Nelkenpulver
1 pn Muskatpulver
1 pn Anispulver
1 tb Zimt
1/2 Fläschchen Rumaroma
150 g Mehl
75 g Mandeln; gemahlen
2 ts Backpulver
2 tb Kakaopulver; evtl. mehr
1 Vanillepudding
250 g Aprikosenmarmelade
4 tb Aprikosenlikör oder Rum
dunkler Schokoladenguß
100 g Marzipanrohmasse
Puderzucker

Backofen auf 180 °C vorheizen, Eiweiß mit Salz steif schlagen. Butter, Zucker, Eigelb, Gewürze und Rumaroma schaumig rühren. Eischnee, Mehl, Mandeln und Backpulver unterheben. Das Kakaopulver unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und 40 Minuten backen. Nach dem Erkalten zweimal durchschneiden, so daß drei Böden entstehen.

Marmelade im Wasserbad mit dem Likör erhitzten und auf zwei Tortenböden verteilen. Den gekochten Pudding jeweils zur Hälfte auf den Marmeladenböden verteilen. Alle Böden übereinanderlegen, den Boden ohne Belag nach oben. Alles auskühlen lassen.

Den Schokoguß schmelzen und die Torte überziehen. Marzipan mit 4 EL Puderzucker verkneten, ausrollen und Sterne ausstechen. Die Sterne leicht auf die Torte drücken und mit etwas Puderzucker bestäuben.