

Stachelbeerkuchen mit Streuseln

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Torten

Weihnachten

* KNETTEIG

100 g Weizenmehl
30 g Zucker
1 pk Vanillin-Zucker
1 Eigelb
1 tb saure Sahne
50 g weiche Butter

* RÜHRTEIG

100 g Halbbitter-Kuvertüre
100 g weiche Butter
1 pk Vanillin-Zucker
50 g Zucker
4 Eigelb
1 pn Nelken-, Zimt- und
; Anispulver
etwas Muskatnuß
4 Eiweiß
100 g Weizenmehl
1 ts Backpulver, gehäuft
50 g Mandeln, abgezogen +
; gemahlen

* BUTTERCREME

1/2 pk Puddingpulver
; Vanille-Geschmack
30 g Zucker
1 Eigelb
250 ml kalte Milch
150 g weiche Butter

* ZUM BESTREICHEN

200 g Aprikosen-Konfitüre
3 tb bis 4 Eßl. Aprikosen-Likör

* FÜR DEN GUSS

150 g Halbbitter-Kuvertüre
15 g Kokosfett

* FÜR DIE MARZIPANSTERNE

70 g Marzipan-Rohmasse

30 g gesiebten Puderzucker
Puderzucker zu Ausrollen

* QUELLE

Weihnachts-Backen

Ceres-Verlag,

Dr. Oetker KG, 1996

erfaßt von Horst Aderhold

- Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, saure Sahne und Butter schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf dem Boden einer Springform (24 cm) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Springformrand darum setzen und backen.

Backzeit : etwa 15 Minuten Strom : 200-220° C (vorgeheizt) Gas :
Stufe 3-4 (vorgeheizt) Heißluft : 180-200° C (nicht vorgeheizt)

FÜR DEN RÜHRTEIG: - die Halbbitter-Kuvertüre in Stücke schneiden und in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren, abkühlen lassen.

Butter mit dem Rührbesen des Handrührgerätes geschmeidig rühren. Nach und nach die Vanillin-Zucker, Zucker, Eigelb und Gewürze unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Die abgekühlte Kuvertüre zugeben.

Das Eiweiß steif schlagen und auf die Masse geben. Mehl und Backpulver mischen, zusammen mit den gemahlenden Mandeln kurz auf niedriger Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (24 cm, Boden gefettet und mit Backpapier ausgelegt) füllen.

Backzeit : 35-40 Minuten Strom : 170-200° C (vorgeheizt) Gas :
Stufe 3-4 (vorgeheizt) Heißluft : 160-180° C (nicht vorgeheizt)

Den Boden aus der Form lösen, erkalten lassen und zweimal durchschneiden.

FÜR DIE BUTTERCREME: - Puddingpulver, Zucker und Eigelb mit 5 Eßl. der Milch anrühren. Die übrige Milch zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, das angerührte Puddingpulver und Rühren hineingeben, kurz aufkochen lassen und abgedeckt (mit Klarsichtfolie, damit sich keine Haut bildet) erkalten lassen.

Die Butter mit dem Besen geschmeidig rühren und den abgekühlten Pudding eßlöffelweise unterrühren.

ZUM BETREICHEN: - die Aprikosen-Konfitüre mit dem Aprikosenlikör unter Rühren zum Kochen bringen, etwas einkochen lassen. Den Knetteigboden mit 1/3 der Konfitüre bestreichen und mit dem unteren Rührteigboden bedecken. Darauf erst Konfitüre, dann Buttercreme streichen, mit dem mittleren Boden

bedecken. Wiederum erst mit Konfitüre dann mit Buttercreme bestreichen und mit dem oberen Boden bedecken. Die Torte kalt stellen.

FÜR DEN GUSS: - die Halbitter-Kuvertüre in Stücke schneiden und mit dem Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Torte mit der restlichen Konfitüre bestreichen und mit dem Guß überziehen. Etwas antrocknen lassen.

FÜR DIE MARZIPANSTERNE: - die Rohmasse mit dem Puderzucker verkneten. Das Marzipan auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Sterne verschiedener Größen ausstechen und die Torte damit oben dekorieren. Den Guß nun vollständig fest werden lassen.

Vor dem Servieren leicht mit Puderzucker bestäuben.

HA*****