

Festtagstorte mit Nüssen, Äpfeln und Marzipan-Creme

Die Festtagstorte mit Nüssen, Äpfeln und Marzipan-Creme ist besonders um die Weihnachtszeit gefragt. Mit diesem Rezept ist Weihnachtsstimmung garantiert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,5 h



Zutaten

Für den Boden

150 g	Butter (weiche)
125 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
4 Stk.	Eier
55 g	Mehl
1.5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
200 g	gemahlene Haselnüsse

Für die Füllung

3 Stk.	Äpfel (Boskop)
400 ml	Apfelsaft
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 Stk.	Zitrone (davon der Saft)

Für die Creme

60 g	Marzipan
100 ml	Schlagobers
250 ml	Schlagobers

2 TL Sofortgelatine
1 TL Sahnesteif

Für die Dekoration

12 Stk. Marzipankartoffeln
75 ml Schlagobers
Nach Belieben Zimt

Zubereitung

1. Für die **Festtagstorte mit Nüssen, Äpfeln und Marzipan-Creme** zunächst den Boden einer 28 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf ca. 150 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Butter, mit dem Salz, dem Zucker und dem Vanillezucker cremig schlagen.
3. Nun die Eier einzeln und nach und nach hinzufügen.
4. Jetzt das Mehl und das Backpulver gesiebt und die Haselnüsse hinzufügen. Alles nur so lange verrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.
5. Den Teig anschließend in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
6. Dann die Äpfel waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Diese umgehend in eine Mikrowellengeeignete Schüssel geben und mit Wasser und dem Saft der Zitrone bedecken. Danach die Apfelstücke in der Mikrowelle, bei ca. 800 Watt, ca. 2-3 Minuten garen.
7. Jetzt von den 400ml Apfelsaft ein paar Esslöffel entnehmen und damit das Vanillepuddingpulver zu einer glatten Sauce anrühren.

8. Den restlichen Saft in einen Topf geben, auf dem Herd einmal aufkochen, den Topf vom Herd ziehen, die Pudding-Sauce einrühren, wieder auf die heiße Herdplatte ziehen und unter Rühren ca. 1 Minute aufkochen.
9. Dann den Topf vom Herd nehmen, die Apfelstücke abtropfen lassen und unter den heißen Pudding heben.
10. Diesen anschließend auf den Kuchenboden geben, glatt streichen und auskühlen lassen.
11. Für die Marzipan-Creme das Marzipan (in kleine Stücke zerrupft) zusammen mit den 100ml Schlagobers in einen Topf geben. Die Masse nun bei geringer Hitze erwärmen und so lange rühren, bis sich das Marzipan aufgelöst hat.
12. Jetzt die Creme in eine Schüssel umfüllen und herunterkühlen lassen bis sie nur noch Zimmertemperatur hat.
13. Dann die Sofortgelatine hinzufügen und die Masse so lange aufschlagen bis sie dick-cremig wird. Danach das restliche Obers mit dem Sahnesteif steif schlagen und unterheben.
14. Die Creme hinterher auf die Apfelfüllung geben und glatt streichen. Die Torte sollte nun für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank.
15. Für die Dekoration die Torte nach Belieben mit Zimt bestreuen, das Schlagobers steif schlagen und auf die Torte tupfen.
16. Letztendlich vor dem Servieren die Torte mit den Marzipankartoffeln dekorieren.

Tipp

Da die Festtagstorte etwas aufwendiger ist, lässt sie sich prima einen Tag vorher zubereiten. Die Marzipankartoffeln sollte man dabei aber immer erst vor dem Servieren auf die Torte legen.