

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Unsere
bezaubernde
Weihnachtszeit



**Baumkuchentorte
mit Zimtsternen**



Zutaten

Baumkuchentorte

4 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g Zucker: aufgeteilt in 50 g und 100 g
150 g Butter (weich)
1 TL Vanilleextrakt
4 Eigelb
150 g Mehl
1 TL Zimt
1,5 TL Backpulver
25 g Orangensaft od. Cointreau

Zimtstern-Creme

200 g Schmand
400 g Sahne
6 TL San-apart
100 g Zimtsterne

Füllung

50 g Himbeermarmelade
(70 % Fruchtanteil)

Dekoration

12 Zimtsterne (Rezept zu finden auf Sallys Welt)
1 Prise Zimt
10 g Glitzerschnee



∅ 24 cm

🕒 2 Std.

❄️ 3 Std.

🕒 30 Min.

210 °C Oberhitze oder Grill Stufe 2

Baumkuchen oder Zimtsterne? Für viele von uns sind die beiden Gebäcke untrennbar mit der Weihnachtszeit verbunden. Doch warum sollte man sich für eines entscheiden, wenn man doch beide in einem haben kann? So wie diese Baumkuchentorte mit Zimtsternen und Zimtstern-Creme! Durch ihre einfache Herstellung und himmlisch weihnachtliche Dekoration ist sie die perfekte Torte für die Advents- und Weihnachtszeit. Da kommt schon jetzt Vorfreude auf!

1 Vorbereitung

Ofen auf 210 °C Oberhitze oder Grill auf Stufe 2 vorheizen. Einen Tortenring auf 24 cm Durchmesser einstellen und auf ein mit Backfolie belegtes Blech stellen.

2 Zubereitung Baumkuchen

Eiweiß mit Salz steifschlagen. 50 g Zucker nach und nach einrühren. Weiche Butter, restlichen Zucker und Vanilleextrakt in einer separaten Schüssel cremig rühren. Eigelbe einzeln und nacheinander einrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Mehl, Zimt und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Orangensaft und dem Eischnee unter die Eiermasse heben. Etwa 2–3 Esslöffel des Teiges in die Backform füllen und ganz glatt streichen. 2–3 Minuten im Ofen bei Oberhitze backen. Erneut 2–3 Esslöffel Teig verstreichen, wieder backen und so lange verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

3 Zimtstern-Creme

Schmand, Sahne und San-apart verrühren und steif schlagen. Die Zimtsterne zerkleinern und unterheben. Den Baumkuchen aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte setzen und mit der Marmelade bestreichen. Die Sahne wellig darauf streichen und mit den restlichen Zimtsternen, Zimt und Glitzerschnee dekorieren. Bis zum Verzehr mindestens 2 Stunden kalt stellen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

backen-mit-globus.de

