

## *Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof*

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

### **Und wir backen weiter – weihnachtliche Tortenträume**

Für den Kaffeebesuch im Advent oder zu Weihnachten gibt es hier ein paar Tortenideen, die diese besinnliche Zeit durch nicht zuviel Mühen nochmals versüßen können.

#### Winterliche Wittenseer Wellentorte

##### **Zutaten:**

Rührteig:  
7 Eigelb, 1 Ei  
75 gr. Zucker  
1 gestr. Teel. Lebkuchengewürze  
1 Teel. Vanille  
75 gr. Mandeln gemahlen  
100 gr. Mehl  
½ Pkt. Backpulver  
Baiser:  
7 Eiklar  
175 gr. Zucker, Prise Salz  
50 gr. Mandelblätter  
2 Becher Sahne  
1 Teel. Vanille  
50 gr. Marzipanmasse

##### **Zubereitung:**

Den Ofen auf 150° C vorheizen. Alle Zutaten für den Rührteig außer Mehl und Mandeln cremig rühren und anschließend die Mandeln und das Mehl gut unterrühren. Eine Hälfte in einer runden gefetteten Tortenform (26 cm) bei obiger Temperatur rund 25 Min. abbacken. Zwischenzeitlich das Eiklar in einer sauberen Schüssel aufschlagen und nach und nach den Zucker hineinrieseln lassen. Den restlichen Rührteig wieder in eine Tortenform einfüllen, die Baisermasse darauf verteilen und mit den Mandelblättern bestreuen. Erneut rund 30 Min. abbacken. Nach dem Erkalten der beiden Kuchen die Sahne mit Vanille schlagen. Marzipanmasse mit einer groben Küchenreibe reiben – das geht am besten, wenn man das Marzipan vorher für ca. 1/2 Stunde einfriert-, unter die Sahne heben und auf dem zuerst gebackenen Boden verteilen. Den zweiten mit der Baiserhaube darauf setzen und genießen! Diese Torte sollte möglichst am gleichen Tag verzehrt werden.



#### Grundrezept für einen „halben“ Biskuit

##### **Zutaten:**

3 Eier (o. 4 Eier G.kl.S)  
4 gehäufte Essl. Zucker  
1 Teel. Backpulver  
2 gehäufte Essl. Stärke  
2 gehäufte Essl. Mehl

##### **Zubereitung:**

Eier trennen, Eiklar schnittfest schlagen und mit Zucker zu einer Baisermasse verarbeiten. Die Eigelbe und das Backpulver kurz unterrühren. Zum Schluss Mehl und Stärke unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform mit 26 cm Durchmesser geben und bei 175° C (keine Umluft!) ca. 25 Min. backen.

#### Cappuccino-Walnuß-Torte

##### **Zutaten:**

##### **Zubereitung:**

*Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof*

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

## *Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof*

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

1 Biskuit inkl. 75 gr. gehackte  
Walnüsse  
350 ml Schlagsahne  
150 ml Espresso  
50 ml Amaretto  
2 Essl. Kakao  
4 Essl. Zucker  
6 Blatt Gelatine  
Moccabohnen  
Schlagsahne zum Dekorieren

Einen Biskuit mit Walnüssen herstellen und auskühlen lassen. Den Kakao in dem noch heißen frisch zubereiteten Espresso auflösen wie auch den Zucker, den Amaretto dazugeben. Abkühlen lassen. Die Gelatine in etwas Wasser einweichen, nach Packungsangabe zubereiten und in die Espresso-Kakao-Mischung einrühren. Die Sahne steif schlagen und die zuvor beschriebene Flüssigkeit vorsichtig unterheben. Einen Tortenring um den Biskuit legen und die Sahnemasse einfüllen. Mit Mocabohnen und nach Bedarf mit weiterer Schlagsahne dekorieren.



## **Praliné-Torte**

### **Zutaten:**

1 Doppel-Biskuit+Kakao+Zimt  
100 gr. Bitterschokolade  
50 gr. Nussnougatcreme  
1 Pkt. Vanilla-Tortencreme  
1 Pkt. backfester Pudding  
500 ml Milch  
250 gr Mascarpone  
5 Essl. Amaretto  
2 Essl. Kakao, gesüßt

### **Zubereitung:**

Einen Biskuit aus 6 Eiern und der doppelten Menge an anderen Zutaten plus 3 Eßl. Kakao, 3 Tropfen Rumaroma und einer Messerspitze Zimt zubereiten. Nach dem Abkühlen waagrecht zwei Mal teilen, so dass 3 Böden entstehen. Schokolade fein reiben. Milch mit Vanilla-Tortencreme und backfestem Puddingpulver nach Anleitung verrühren bis eine dickliche Masse entsteht. Restliche Zutaten unterrühren.  $\frac{1}{4}$  der Menge auf den unteren Boden streichen, den mittleren Boden drauflegen und das Ganze wiederholen. Mit der restlichen Hälfte der Creme Rand und Deckel bestreichen und Tupfen auf die Torte spritzen.

*Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof*

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

# *Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof*

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -



Nun wünschen wir Ihnen ein frohes und besinnliches  
Weihnachtsfest und kommen Sie gut ins Neue Jahr hinein!

Ihre Familie Schröder

*Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof*

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M