

Weihnachtliche Baumkuchen-Eierlikörtorte mit Zimtsahne-Creme und Glühweinkirschen

Zutaten

Die Menge ergibt ca. 14 Stücke.

Baumkuchenboden:

4 Eier

250 g Butter

200 g Zucker

100 g Marzipanrohmasse

1 Prise Salz

Mark einer halben Vanilleschote

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g Mehl

50 g Stärkemehl

Zimtsahne-Creme:

500 g Magerquark

400 ml Sahne

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 EL Agavendicksaft oder flüssiger Honig

2 TL Zimt

1,5 Pkg Gelatine weiß

Glühweinkirschen:

900 g TK-Sauerkirschen

ca. 6 EL Zucker

Mark einer halben Vanilleschote

2 Pkg Tortenguss rot

400-450 ml Glühwein

Außerdem:

100 g Zartbitterschokolade

100 ml Sahne

Zubereitung

Die Herstellung dieser Torte erfordert etwas Zeit. Daher sollte sie am besten mindestens einen Tag vorher vorbereitet werden.

Zuerst wird der Baumkuchen hergestellt. Dazu die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Butter, Zucker, Mark der halben Vanilleschote und die Prise Salz schaumig rühren und die Eigelbe nach und nach dazugeben. Danach das in kleine Stücke geschnittene Marzipan in die Creme geben und gut verrühren. Dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die



[Link zum Rezept: Weihnachtliche Baumkuchen-Eierlikörtorte mit Zimtsahne-Creme und Glühweinkirschen](#)

Weihnachtliche Baumkuchen-Eierlikörtorte mit Zimtsahne-Creme und Glühweinkirschen

Creme rühren. Mehl und Stärke mischen und ebenfalls unter die Creme rühren. Abschließend den Eischnee vorsichtig und gleichmäßig unterheben.

Den Grill des Backofens vorheizen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Ca. 3 bis 4 EL des Teigs einfüllen und auf dem Boden verstreichen. Im oberen Teil des Backofens für ca. 2 bis 3 Minuten unter den Grill stellen und goldbraun backen. Danach die Form aus dem Ofen holen, die nächsten 3 bis 4 EL Teig einfüllen, verstreichen und wieder für 2 bis 3 Minuten backen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der gesamte Teig verbraucht ist. Aus der Menge ergeben sich ca. 7 dünne Böden. Den Boden ein wenig abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Gitter komplett erkalten lassen.

Für die Zimtsahne-Creme Magerquark mit dem Agavendicksaft bzw. dem Honig, dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Zimt gründlich verrühren. Wer es süßer mag, kann nach Belieben auch mehr süßen. Die Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und unter den Quark rühren. Die Sahne steif schlagen. Sobald der Quark anfängt zu gelieren, kann die Schlagsahne untergehoben werden. Den Baumkuchenboden mit einem hohen Tortenring umschließen. Die Zimtsahne-Creme gleichmäßig auf dem Baumkuchenboden verstreichen und für mehrere Stunden kühlstellen.

TK-Sauerkirschen auf einem Sieb antauen lassen, so dass überschüssiges Wasser abtropfen kann. Glühwein mit ca. 2 EL Zucker und dem Mark der halben Vanilleschote erhitzen und die Kirschen ca. 5 Minuten darin dünsten. Danach die Kirschen herausnehmen, auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Den Glühwein in eine kalte Schüssel umfüllen, so dass er ein wenig erkalten kann. Dann in einem Topf 4 EL Zucker mit den beiden Päckchen Tortenguss verrühren und nach und nach mit ca. 450 ml von dem Glühwein verrühren. Da sich in den Kirschen, auch wenn sie abtropfen können, immer noch ein wenig Flüssigkeit befindet, sollte man tatsächlich 450 ml Flüssigkeit für die beiden Päckchen Tortenguss nehmen und nicht 500 ml. Die Sauerkirschen nun auf der Zimtsahne-Creme verteilen und den Glühweinguss zubereiten. Dazu einfach den angerührten Glühwein erhitzen und kurz aufkochen lassen. Dadurch wird der Glühwein nun aber auch sehr schnell dicklich, so dass er nach dem Aufkochen zügig über die Kirschen auf der Zimtsahne-Creme verteilt werden sollte. Jetzt muss die Torte wieder für einige Stunden kühl gestellt werden.

In der Zwischenzeit kann man die Schokoladendeko für die Umrandung herstellen. Dafür einfach zwei Streifen Backpapier nehmen, die von der Länge her gut um die Torte passen und ein wenig höher sind als die Torte selbst. Schokolade in einem Topf erhitzen, die flüssige Schokolade in einen Einmalspritzbeutel füllen, ein kleines Loch in den Beutel schneiden und dann nach Belieben Muster auf das Backpapier spritzen.

Wenn die Torte gut durchgekühlt ist, die Sahne steif schlagen, ca. 14 Tupfen auf die Torte spritzen und am Schluss die Schokoladendeko um die Torte machen. Dazu einfach die Deko samt Backpapier andrücken und dann vorsichtig und langsam das Backpapier entfernen.

Danach kann die Weihnachtliche Baumkuchen-Eierlikörtorte mit Zimtsahne-Creme und Glühweinkirschen serviert und genossen werden! Guten Appetit!

[Link zum Rezept: Weihnachtliche Baumkuchen-Eierlikörtorte mit Zimtsahne-Creme und Glühweinkirschen](#)