

# Nikolaustorte mit Schuss

## Zutaten

Biskuitteig:

40 g Butter

3 Eier

3 El heißes Wasser

1 Pkg Vanillin-Zucker

1 gehäufte Tl Lebkuchen- oder Weihnachtsgewürz

120 g Zucker

140 g Mehl

1 ½ gestr. Tl Backpulver

zum Bestreichen:

Ca. 3 El Kirschkonfitüre

Füllung der Nikolaustorte:

1 ½ Packung Dr. Oetker Galetta Cremepudding-Pulver Schokolade

300 ml kalte Milch

225 ml kalter VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Außerdem:

2 Becher kalte Schlagsahne

2 Pkg Sahnesteif

1 Pkg Vanillin-Zucker

## Zubereitung

Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Springform (24 cm) mit Backpapier auslegen und Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 180 Grad). Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe 1 min schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker und Lebkuchengewürz gemischten Zucker unter Rühren 1 min einstreuen und die Masse weitere 2 min schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glattstreichen und ca. 30 min backen. Springformrand entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

Boden einmal waagrecht so durchschneiden, dass der obere Boden doppelt so dick wie der untere ist. Aus dem oberen Boden einen Kreis herausschneiden, sodass ein etwa 1 cm breiter Rand übrig ist. Den unteren Boden mit Kirschkonfitüre bestreichen und Gebäckrand aufsetzen.

Puddingpulver nach Packungsanleitung, aber mit Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör aufschlagen. Pudding in den Gebäckrand füllen, übrigen Boden mittig aufsetzen, sodass eine Stocktorte entsteht.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (1-2 EL nach Geschmack) steif schlagen und die Torte damit bestreichen. Auf den obersten Boden einen Kranz aus Sahne aufspritzen und kleine Schoko-Nikoläuse an den oberen Rand stellen.



[Link zum Rezept: Nikolaustorte mit Schuss](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Nikolaustorte mit Schuss

[Link zum Rezept: Nikolaustorte mit Schuss](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)