

Weihnachtliche Nougat-Marzipan-Zimt-Torte mit Eierlikör

Zutaten

für 1 festliche Weihnachtstorte (Durchmesser 18-20 cm)

Für den Kuchen:

250 g weiche Butter (Zimmertemperatur)
180 g Zucker
2 TL Zimt
110 ml VEROORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g Mehl
4 Eier
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Backpulver
1 Prise Salz

Für die Nougatmousse:

70 ml Milch
100 g Haselnussnougat
10 g Zucker
30 g Haselnusskerne, grob gehackt
1 Pkg Sofortgelatine
200 ml Sahne

Für die Marzipan-Eierlikörcreme:

150 g Marzipan-Rohmasse
30 g Zucker
1 Pkg Sofortgelatine
2 Tropfen Bittermandel-Aroma
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 ml flüssige Sahne

Für die Buttercreme:

1 Pkg Schokoladen-Puddingpulver
50 g Zucker
400 ml Milch
200 g weiche Butter (Zimmertemperatur)

Für die Glasur:

100 g Zartbitterkuvertüre

Für die Dekoration:



[Link zum Rezept: Weihnachtliche Nougat-Marzipan-Zimt-Torte mit Eierlikör](#)

Weihnachtliche Nougat-Marzipan-Zimt-Torte mit Eierlikör

Zimtsterne

Marzipankartoffeln

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Kuchen Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt ca. 5 Min. cremig rühren. Dann nach und nach die Eier dazugeben und nochmal so lange rühren, bis eine sehr cremige Masse entsteht. Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Masse rühren. Eine Springform (18-20 cm) fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig in die Form geben. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 45-50 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Den Kuchen aus dem Ofen holen und gut abkühlen lassen. Dann zweimal durchschneiden, so dass drei Kuchenböden entstehen.

Für die Nougatmousse die Milch einmal kurz aufkochen und den Nougat unter Rühren darin auflösen, abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, Sofortgelatine und Zucker unterrühren. Dann die abgekühlte Nougatmilch und die gehackten Haselnusskerne unterheben. Einen Tortenring um den unteren Kuchenboden legen und die Nougatmousse darauf füllen. Im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden fest werden lassen.

Für die Marzipan-Eierlikörcreme den Marzipan grob raspeln. Marzipan zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, dem Zucker, der flüssigen Sahne und dem Bittermandel-Aroma mit dem Handrührgerät cremig schlagen. Die Sofortgelatine unterrühren. Weihnachtstorte aus dem Kühlschrank holen und den zweiten Kuchenboden auf die Nougatmousse legen. Mit der Marzipan-Eierlikörcreme auffüllen. Im Kühlschrank für mindestens 1 Stunde fest werden lassen.

Für die Buttercreme aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Pudding in eine Rührschüssel füllen, Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen und erkalten lassen (nicht kalt stellen). Den auf Zimmertemperatur abgekühlten Pudding mit dem Handmixer verrühren. Butter in eine Rührschüssel geben, mit dem Handmixer geschmeidig rühren und den Pudding esslöffelweise unterrühren. Weihnachtstorte aus dem Kühlschrank holen, den dritten Kuchenboden obenauf legen. Torte mit der Buttercreme von allen Seiten bestreichen. Für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für die Glasur die Zartbitterkuvertüre in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Dann auf der Torte so verstreichen, dass etwas Glasur über den Rand läuft. Kühlen.

Zum Schluss Zimtsterne und Marzipankartoffeln auf die Oberseite der Weihnachtstorte legen. Dazu entweder gekaufte oder selber gemachte Marzipankartoffeln verwenden.

Leser-Tipp

Die etwas aufwendigere Arbeit für diese Weihnachtstorte lohnt sich, denn sie schmeckt außergewöhnlich gut und ist ein Eyecatcher auf jeder festlichen Kaffeetafel. Wer die Torte fettärmer zubereiten möchte, kann bei der Nougatmousse statt Sahne einen fettarmer Sahneersatz zum Schlagen (z.B. ... Cremefine zum Schlagen) und bei der Marzipan-Eierlikörcreme statt der flüssigen Sahne fettarmen Naturjoghurt verwenden.

[Link zum Rezept: Weihnachtliche Nougat-Marzipan-Zimt-Torte mit Eierlikör](#)