

# Winterwonderland Torte mit Eierlikör, Lebkuchenhäuschen und Bratapfel-Maroni-Füllung

## Zutaten

### Lebkuchenhäuser:

#### Für den Lebkuchenteig:

100 ml Wasser  
400 ml Honig  
100 g brauner Zucker  
60 g Thea (Margarine)  
600 g Mehl  
1 Pkg Lebkuchengewürz  
25 g Natron

#### Für die Glasur:

200 g Staubzucker  
10 ml Zitronensaft  
etwas Lebensmittelfarbe nach Belieben

#### Tannenbaum Dekoration:

3 Eistüten  
grüne Lebensmittelfarbe  
10 ml Zitronensaft  
200 g Staubzucker  
etwas Hagelzucker und/oder Streusel nach Belieben

#### Bratapfel-Maroni Marmelade als Tortenfüllung:

400 g Äpfel  
40 g vorgegarte Maroni  
100 g Gelierzucker 1:3  
1 Zimtstange  
etwas Zimt  
eine halbe Vanilleschote

#### Frischkäse-Buttercreme:

200 g weiche Butter  
350 g Frischkäse  
100 g Zucker

#### Verpoorten Tortenböden:

6 Eier  
1 Pkg Backpulver  
2 Pkg Vanillezucker



[Link zum Rezept: Winterwonderland Torte mit Eierlikör, Lebkuchenhäuschen und Bratapfel-Maroni-Füllung](#)

# Winterwonderland Torte mit Eierlikör, Lebkuchenhäuschen und Bratapfel-Maroni-Füllung

3 Tassen Universalmehl  
1 Tasse Dinkelmehl  
1 Tasse VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
250 g Vanillejoghurt  
2 Tassen Backzucker  
etwas Zimt  
2 Tassen Maiskeimöl

## Zubereitung

### Lebkuchenhäuser:

Für den Teig Wasser, Honig und den braunen Zucker in einem Topf erwärmen, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Wichtig dabei: Die Masse darf nicht kochen.

In der warmen Masse Thea schmelzen und kurz auskühlen lassen. Mehl, Lebkuchengewürz und Natron mit dem Mixer unterrühren. Die Masse ist nun noch relativ flüssig und muss deshalb mindestens 2-3 Stunden, jedoch am besten über Nacht im Kühlschrank auskühlen.

Danach den Lebkuchenteig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mehrere verschieden große Häuschen ausstechen, beziehungsweise mit einem Messer ausschneiden, wenn man über keine passenden Kekformen verfügt. Aus den Teigresten können noch kleine Tannenbäume für die spätere Dekoration der Torte ausgestochen werden.

Die Lebkuchenhäuser und Tannen anschließend mit Wasser bepinseln und bei 180 Grad ungefähr 10 bis 15 Minuten backen. Die fertigen Kekse sind nach dem Backen relativ hart und sollten mindestens eine Woche lang in einer Dose aufbewahrt werden, damit sie schön weich werden.

Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft vermengen und nach Belieben Lebensmittelfarbe hinzufügen und dann mit einem Spritzbeutel die Glasur auf die Häuschen spritzen. Die fertigen Lebkuchenhäuser über Nacht gut trocknen lassen.

### Tannenbaum Dekoration:

Die Eistüten auf drei verschiedene Längen kürzen.

Staubzucker und Zitronensaft vermengen und mit der Lebensmittelfarbe einfärben. Anschließend eine der Eistüten über zwei Finger stülpen und die Glasur mit einem Löffel auf die Tüten streichen. Auf die noch feuchte Glasur den Hagelzucker und/oder die Streusel streuen und die Tüte auf einen Teller zum Trocknen stellen. Mit den übrigen zwei Tüten ganz gleich verfahren.

### Bratapfel-Maroni Marmelade als Tortenfüllung:

Die Äpfel waschen, schälen und entkernen und bis auf einen Apfel alle grob würfeln und anschließend pürieren. Den verbleibenden geschälten und entkernten Apfel und die Maroni ganz klein würfeln und zur übrigen Masse geben. Nun den Zimt und die Zimtstange zu den Äpfeln geben.

Die Vanilleschote halbieren und längs aufschneiden und mit einem Messer das Mark aus der Vanilleschote kratzen und ebenfalls zur Apfel-Maronimasse geben. Nun alle Zutaten gemeinsam mit dem Gelierzucker in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen und 4 bis 6 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Die fertige Marmelade mit einem Trichter in saubere Gläser füllen, verschließen und über Nacht gut auskühlen lassen.

### Frischkäse-Buttercreme:

Die weiche Butter und den Zucker mit einem Mixer gut verrühren und anschließend den Frischkäse ebenfalls untermixen. Die Masse nun in den Kühlschrank stellen und gut durchkühlen lassen.

### Verpoorten Tortenböden:

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Alle Zutaten abwiegen und in eine große Rührschüssel geben und anschließend gut mit dem Mixer verrühren.

[Link zum Rezept: Winterwonderland Torte mit Eierlikör, Lebkuchenhäuschen und Bratapfel-Maroni-Füllung](#)

# Winterwonderland Torte mit Eierlikör, Lebkuchenhäuschen und Bratapfel-Maroni-Füllung

Eine kleine Springform (ca. 15 cm Durchmesser) und eine große Springform (ca. 24 cm Durchmesser) mit einem Backtrennspray oder Öl einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Nun den Teig in die Formen füllen und bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen. Die Tortenböden nun vollständig auskühlen lassen.

Dekoration der Torte:

Zuerst die Tortenböden vorsichtig aus den Springformen lösen und beide Tortenböden begradigen, indem man mit einem Messer die Ränder abschneidet. Anschließend beide Böden halbieren und mit der Bratapfel-Maronimarmelade füllen. Die Torten wieder zusammensetzen, die größere Torte auf einen Teller geben und die kleinere Torte mit etwas Marmelade auf der größeren befestigen.

Jetzt die Frischkäse-Buttercreme aus dem Kühlschrank holen und die zweistöckige Torte mit Hilfe einer Teigkarte einstreichen.

Nun die Tannenbäume auf die obere Torte setzen und die Lebkuchenhäuschen nach Belieben an die Ränder der beiden Torten kleben.

## Leser-Tipp

Die Backzeit kann je nach Backrohr variieren, weswegen es sich empfiehlt, mit einem Holzspieß die Kuchen zu überprüfen, dafür einfach den Spieß in die Mitte stecken, rausziehen und wenn kein Teig am Spieß haften bleibt, ist der Tortenboden fertig. Wenn Sie Zeit haben, bereiten Sie doch gleich eine größere Menge der Bratapfel-Maronimarmelade zu und genießen Sie diese später nicht nur als Tortenfüllung, sondern auch als Brotbelag etc.

[Link zum Rezept: Winterwonderland Torte mit Eierlikör, Lebkuchenhäuschen und Bratapfel-Maroni-Füllung](#)