ZIMTSTERN-BAUMKUCHENTORTE



Baumkuchen und Zimtsterne gehören für mich zu den leckersten Gebäcken in der Weihnachtszeit. Daher habe ich die beiden Köstlichkeiten kombiniert und daraus diese Baumkuchen Torte mit Zimtsternsahne zubereitet. Die Zimtsterne können selbstgemacht oder gekauft sein. Die Dekoration ist super einfach und die Torte insgesamt recht einfach in der Herstellung. Eine perfekte Weihnachtstorte für die Adventszeit oder Weihnachtszeit.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart	Kühlzeit
2 Stunden	**30 Minuten**	**210 °C O/U**	**3 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

BAUMKUCHEN BACKEN

Ofen auf 210°C Oberhitze oder Grill auf Stufe 2 vorheizen. Einen Tortenring auf 24 cm Durchmesser einstellen und auf ein mit Backfolie belegtes Blech stellen. Eiweiß mit Salz steifschlagen. Zucker einrühren. Butter, Zucker und Vanilleextrakt in einer separaten Schüssel cremig rühren. Eigelbe einzeln, nacheinander einrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Mehl, Zimt und Backpulver mischen und nun mit dem Orangensaft und Eischnee abwechselnd unter die Eiermasse heben. Etwa 2-3 Esslöffel des Teiges in die Backform füllen und glatt streichen. 2-3 Minuten im Ofen backen. Erneut 2-3 Esslöffel Teig verstreichen, wieder backen und so lange verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

ZIMTSTERN-CREME

Schmand, Sahne und Sanapart verrühren und steifschlagen. Die Zimtsterne zerkleinern und unterheben. Den Baumkuchen aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte setzen und mit der Marmelade bestreichen. Die Sahne wellig daraufstreichen und mit den restlichen Zimtsternen, Zimt und Glitzerschnee dekorieren. Bis zum Verzehr mindestens 2 Stunden kaltstellen.
Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

BAUMKUCHEN:

- [ ] **4** Eiweiße
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **50 g** Zucker
- [ ] **150 g** Butter (weich)
- [ ] **100 g** Zucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **4** Eigelbe
- [ ] **25 g** Orangensaft
- [ ] **150 g** Mehl
- [ ] **1 TL** Zimt
- [ ] **1.5 TL** Backpulver

ZIMTSTERN-CREME:

- [ ] **200 g** Schmand
- [ ] **400 g** Sahne
- [ ] **6 TL** San-apart
- [ ] **100 g** Zimtsterne

FÜLLUNG:

- [ ] **50 g** Himbeermarmelade

DEKORATION:

- [ ] **12** Zimtsterne
- [ ] **1 Pr.** Zimt
- [ ] **10 g** Glitzerschnee