

# ADVENTSTORTE MIT WICHTELN



Feiner Mohnkuchen mit Himbeerfruchtauflage und Quarkcreme. Dekoriert ist die Torte mit Kokosraspeln und selbst modellierten Wichteln. Die Torte schmeckt nicht zu süß und ist nicht mächtig.



Zubereitungszeit  
**90 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Kühlzeit  
**5 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

## ZUBEREITUNG MOHNRÜHRTEIG

Verrühre die Eier mit Zucker, Vanilleextrakt, Salz, Zimt und dem Zitronenschalenabrieb in 4-5 Minuten zu einer cremigen Masse. Rühre die Buttermilch und das Öl kurz und bei niedriger Stufe ein. Verrühre das Mehl mit Backpulver und siebe es dazu. Reibe die Marzipanrohmasse fein. Rühre den gemahlenden Mohn und die gemahlenden Haselnüsse und alle anderen Zutaten ein.

Fülle den Teig in eine vorbereitete Backform, ich verwende die Blumenform, aber auch ein Backring mit 26 cm Durchmesser klappt wunderbar.

Backe den Teig im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30-35 Minuten und lass den Mohnkuchen danach komplett abkühlen. Löse die Backform mit einem Backformmesser und setze die Backform danach wieder um den Kuchen.

## ZUBEREITUNG FRUCHTAUFLAGE

Verrühre den Kirschsafft mit Agaragar, dem Orangenschalenabrieb, der Zimtstange und den Nelken und koche es für mindestens 2 Minuten sprudelnd auf. Entferne die Zimtstange und Nelken und rühre die gefrorenen Früchte ein. Warte kurz bis die Masse anfängt zu gelieren und verstreiche sie dann auf dem Mohnkuchen. Stell die Torte für 30 Minuten in den Kühlschrank.

## ZUBEREITUNG QUARKCREME

Schlag die Sahne mit 4 TL Sanapart fast steif – rühre nicht zu lange, damit die Sahne nicht gerinnt. Rühre den Quark, etwas Orangenschalenabrieb, 2-3 TL Orangensaft, Puderzucker und das restliche Sanapart ein und schlag die Creme steif.

Verteile die Creme wellenförmig auf der Fruchtauflage und stelle sie für 3-4 Stunden kühl.

## DEKORATION

Forme aus einem kleinen Stück roter Modellerschokolade eine etwa 1,5 cm große Kugel, forme sie zu einem Zipfel und forme damit die Wichtelmütze.

## MOHNRÜHRTEIG:

- 3** Eier
- 150 g** Zucker
- Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Zimt
- 1** Zitrone (Abrieb, unbehandelt)
- 150 ml** Buttermilch
- 150 ml** Öl
- 225 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 25 g** Marzipanrohmasse
- 125 g** gemahlener Blaumohn
- 50 g** Haselnüsse (gemahlen)

## FRUCHTAUFLAGE:

- 300 g** TK Himbeeren
- 300 ml** Kirschsafft
- 1** Päckchen Agartine /Agaragar
- ½** Zimt (Stange)
- 2** Nelken
- 1** Orange (unbehandelt, Abrieb)

## QUARKCREME:

- 500 g** Quark (Magerstufe)
- 400 ml** Sahne
-

## ADVENTSTORTE MIT WICHTELN



Verknete etwas weiß, rot und gelb für die Hautfarbe. Forme daraus eine kleine runde Nase und klebe sie vorne an der Mütze unten am Rand an. Klebe zwei Zuckeraugen darüber. Klebe eine weiße Kugel auf die Zipfelmütze und eine weiße Umrandung herum.

Bestreue die Torte mit Kokosflocken und stelle die Wichtel darauf.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

**10 TL** San-apart

**3 EL** Puderzucker

**1** Orange (unbehandelt, Schale und Saft)

### DEKORATION:

**100 g** Modellerschokolade (rot)

**40 g** Modellerschokolade (weiß)

Lebensmittelfarbpasten (gelb)

Zuckerdekor (Augen)

**50 g** Kokosraspeln