



BONNE MAMAN WEIHNACHTSTORTE / CHRISTMAS CAKE / LEBKUCHENTORTE MIT FRUCHTFÜLLUNG



Diese hübsche Torte schmeckt nach Lebkuchenherzen mit Marmeladenfüllung. Lebkuchenböden werden mit Fruchtaufstrich und französischer Buttercreme gefüllt und dann weihnachtlich mit Orangen, [gezuckerten Cranberries](#) und vielem mehr dekoriert. Ich habe mich für den fein passierten Fruchtaufstrich Kirsche von Bonne Maman entschieden. Kennt ihr den Unterschied von Marmelade, Konfitüre und Fruchtaufstrich? Hier kommt es sowohl auf den Zuckergehalt aber auch die verwendete Frucht an.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und setze vier Backringe in Springformböden oder schlage sie mit Backpapier ein und setze sie auf Lochbleche.



Ich verwende vier Backringe, so backen die Böden schön gleichmäßig. Du kannst aber auch zwei Backringe nutzen und die Böden nach dem Backen waagrecht halbieren. Die Backzeit verlängert sich dabei etwas.

LEBKUCHENBÖDEN

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und der Tonkapaste etwa 10 Minuten weißcremig. Gib dann das Lebkuchengewürz, den Kinderpunsch und das Sonnenblumenöl hinzu und rühre alles kurz ein. Vermische das Mehl mit dem Kakao und Backpulver und siebe es dazu. Hebe die Mischung gemeinsam mit den gemahlenden Mandeln vorsichtig unter.



Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

LEBKUCHENBÖDEN BACKEN

Fülle den Teig in die vorbereiteten Formen und backe die Böden im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30-35 Minuten. Mache eine Stäbchenprobe und nimm die Böden aus dem Ofen sobald sie gar sind. Lasse sie auf Abkühlgittern vollständig abkühlen. Löse die Böden dann aus der Form und stelle sie abgedeckt in den Kühlschrank.

FRANZÖSISCHE BUTTERCREME - ZUBEREITUNG AUF DEM HERD

Verrühre die Eier mit dem Salz und Zucker in einer Rührschüssel. Stelle die Rührschüssel über ein kochendes Wasserbad und rühre die Masse mit dem Handrührgerät für etwa 10 Minuten. So werden Keime abgetötet und die Masse ist durch das pasteurisieren der Eier länger haltbar. Nimm die Masse vom Wasserbad und rühre sie in etwa 10-15 Minuten kalt, bis sie Raumtemperatur angenommen hat.

LEBKUCHENBÖDEN:

- ☐ **6** Eier
- ☐ **300 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Tonkapaste
- ☐ **2 EL** Lebkuchengewürz
- ☐ **300 g** Kinderpunsch (oder Glühwein)
- ☐ **300 g** Sonnenblumenöl
- ☐ **450 g** Mehl
- ☐ **50 g** Kakao
- ☐ **3 TL** Backpulver
- ☐ **200 g** Mandeln (gemahlen)

FRANZÖSISCHE BUTTERCREME:

- ☐ **3** Eier
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **400 g** Butter
- ☐ **100 g** Puderzucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 TL** Orangenpaste

FÜLLUNG:

- ☐ **200 g** Kirsch
Fruchtaufstrich
(Bonne Maman,
fein passiert)

DEKORATION:



BONNE MAMAN WEIHNACHTSTORTE / CHRISTMAS CAKE / LEBKUCHENTORTE MIT FRUCHTFÜLLUNG

FRANZÖSISCHE BUTTERCREME - ZUBEREITUNG IN DER KENWOOD COOKING CHEF

Verrühre die Eier mit dem Salz und Zucker in der Maschine, stelle sie auf 70 °C und rühre die Masse für 10 Minuten bei höchster Stufe. Stelle die Temperatur der Maschine ab und rühre sie in etwa 10-15 Minuten kalt, bis sie Raumtemperatur angenommen hat.

FRANZÖSISCHE BUTTERCREME FERTIGSTELLEN

Verrühre in der Zwischenzeit die weiche Butter mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und der Orangenpaste in 5-10 Minuten weiß cremig. Rühre die abgekühlte Eiermasse in die Buttermasse ein und schlage alles cremig auf. Fülle die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle.

TORTE FÜLLEN

Nimm die Böden aus dem Kühlschrank und schneide die nach Bedarf zu, sodass vier gleichmäßig dicke Böden entstehen. Setze den ersten Boden auf eine drehbare Tortenplatte und nach Belieben ein Ganaching Board. Gib etwas Buttercreme auf den Boden und streiche sie glatt. Spritze dann einen Ring aus Buttercreme darauf, sodass ein kleiner „Pool“ für die Füllung entsteht. Gib etwa ein Drittel des Fruchtaufstrichs hinein und streiche ihn glatt. Setze dann den zweiten Tortenboden darauf und fülle die gesamte Torte, schließe dabei mit einem glatten Boden ab. Drehe ihn dabei am besten um, sodass der Boden nach oben zeigt, so wird die Oberfläche der Torte perfekt glatt. Stelle einen hohen Tortenring, nach Belieben mit Tortenrandfolie ausgekleidet, um die Torte und stelle sie abgedeckt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank. Lasse die übrige Buttercreme bei Raumtemperatur abgedeckt stehen.



Kühle die Torte gerne länger, so wird sie stabiler und macht das Einstreichen und Dekorieren leichter.

TORTE EINSTREICHEN

Spritze Buttercreme an den Rand der Torte und streiche sie mit einer Teigkarte glatt. Gib dann weitere Buttercreme auf die Oberfläche der Torte, streiche sie glatte und ziehe alles mit einer Winkelpalette ab. Es sollte noch etwas Buttercreme für die Dekoration übrigbleiben. Stelle die Torte für eine Stunde oder auch über Nacht in den Kühlschrank.

DEKORATION

Setze die Torte auf eine Tortenplatte und spritze die übrige Buttercreme in Tupfen auf die Torte. Streiche nach Belieben etwas Fruchtaufstrich in Tupfen an den Rand der Torte. Schneide die Orange in feine Scheiben und viertele sie. Dekoriere die Buttercreme Tupfen mit den Orangenscheiben, gezuckerten Cranberries, ChocRocks und Sternanis und streue nach Belieben etwas süßen Schnee darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Dekoriere die Torte erst kurz vor dem Servieren, da die Dekoration, insbesondere die gezuckerten Cranberries, sonst aufweicht. Ohne

- ☐ **1 EL** Kirsch
Fruchtaufstrich
(Bonne Maman,
fein passiert)
- ☐ **1** Orange
- ☐ **100 g** gezuckerte
Cranberries
- ☐ **1 EL** ChocRocks (pearly
metallic)
- ☐ **3** Sternanis
- ☐ **10 g** süßer Schnee



BONNE MAMAN WEIHNACHTSTORTE / CHRISTMAS CAKE / LEBKUCHENTORTE MIT FRUCHTFÜLLUNG



Dekoration ist die Torte abgedeckt im Kühlschrank etwa 3-5 Tage haltbar.