

Zutaten

125g Zucker
4 Eier
150g Dinkelmehl oder Vollkornmehl
3 gestrichene TL Backpulver
50g gehackte Haselnüsse
 $\frac{3}{4}$ l Schlagsahne
1 Pck. Vanillezucker
250g Marzipanrohmasse
175g Puderzucker

Zubereitung

Zucker und Eier schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Haselnüsse vermischen und unter die Eiermasse heben. Den Teig in eine Springform geben und bei 200 Grad Ober- und Unterhitze 20 Minuten backen. Den Kuchen abkühlen lassen.

Anschließend den Boden zweimal durchschneiden, sodass man drei Böden hat. Die Sahne steif schlagen und mit Vanillezucker süßen. Den unteren Boden mit etwas Sahne beschichten und den zweiten Boden drauflegen. Auch diesen mit einer Schicht Sahne bedecken und den letzten Boden auf die Torte legen. Die Torte nun mit Sahne ummanteln. Einen Rest Sahne für die Deko übriglassen.

Marzipan mit Puderzucker verkneten. Aus gut $\frac{3}{4}$ des Teiges

eine runde Decke ausrollen und die Torte damit belegen. Auf einer beweglichen Back- und Teigunterlage ist die Decke beim Auflegen auf die Torte einfacher zu händeln. Alles was von der Marzipanmasse unten übersteht abschneiden und mit dem Rest der Marzipanmasse verkneten. Eine lange, dünne Rolle formen und den Abschluss am Tortenboden damit abdecken.

Für die Garnitur mit der Sahnespritze dekorieren und je nach Anlass mit Schokolade, Nüssen o. Ä. verzieren.

Tipp: Je nach Anlass kann bei der Torte auch mit Früchten gearbeitet werden. So können auf dem zweiten Boden zum Beispiel Pflaumenmus, Preiselbeeren oder andere eingekochte Früchte verteilt werden.

Heike Kroll