

## Weihnachtliche Käse-Sahne-Torte

### Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### Rührteig:

1 Backm. Dr. Oetker Käse-Sahne Torte  
100 g weiche Margarine oder Butter  
1 TL Lebkuchengewürz  
3 Eier (Größe M)

### Knetteig:

150 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g weiche Butter oder Margarine

### Füllung:

1 Gl. Orangenmarmelade (340 g)  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben Grün  
500 g kalte Schlagsahne  
200 ml Wasser  
500 g Speisequark (Magerstufe)



**1. Vorbereiten:** Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 170°C**

**Heißluft: etwa 150°C**

**2. Rührteig:** Backmischung in eine Rührschüssel geben. Margarine oder Butter, Lebkuchengewürz und Eier zufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Inzwischen die Springform säubern und die Backtemperatur erhöhen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**3. Knetteig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Sie können anstatt der Orangenmarmelade auch 1 Gl. Wild-Preiselbeeren (400 g) verwenden. Diese dann aber nicht einfärben.
- Sie können die Torte auch schon am Vortag zubereiten und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Außerdem kann die Torte eingefroren werden.
- Sie können die Torte auch in einer Springform (Ø 28 cm) backen.

**4.** Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen. Mit 2 EL Orangenmarmelade bestreichen. Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf den bestrichenen Knetteigboden legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand leicht einfetten, mit einem Streifen Backpapier auslegen und darumstellen. Aus dem oberen Boden beliebige Motive, z. B. Tannenbäume, Sterne ausstechen und diese beiseitelegen.

**5. Füllung:** Orangenmarmelade durchrühren. Gut 6 EL davon mit der Back- & Speisefarbe grün einfärben und in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und eine Ecke abschneiden. Sahne steif schlagen. Mischung für die Füllung (liegt der Backmischung bei) und Wasser in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Zuerst Quark unterrühren, dann die Sahne unterheben. Knapp 1/3 der Creme auf den unteren Boden streichen, dann die ausgestochenen Motive darauf an den Rand des Tortenrings/Springformrandes stellen und etwas in die Creme drücken. Die übrige Orangenmarmelade auf der Creme verteilen, dabei am Rand etwa 2 cm frei lassen. Übrige Creme einfüllen und glatt streichen. Den oberen Boden mit der Schnittfläche nach oben auflegen und die eingefärbte Orangenmarmelade in die Leerräume spritzen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**6.** Den Tortenring/Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und mit dem Backpapierstreifen entfernen. Vor dem Servieren die Torte mit Dekorzucker (liegt der Backmischung bei) bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 9 g, F: 21 g, Kh: 47 g, kJ: 1.752, kcal: 417

**Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.**