

Anna-Torte

Ein schokoladiger Rührkuchen mit Zitronat und einer Rumnote für Weihnachten - Anna Torte
Rezept nach Anna Demel Art.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett

Rührteig:

125 g Zartbitterschokolade
50 g Zitronat
250 g weiche Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma
4 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Wie backe ich eine Anna-Torte?:

① Vorbereiten:

Schokolade fein reiben. Zitronat fein würfeln. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

② Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und portionsweise auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Zuletzt Schokolade, Mandeln und Zitronat mischen und kurz unterheben. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 3 Nach Wunsch mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Anna-Torte lässt sich gut einfrieren.

