


# Herbstliche Holunder-Creme-Torte

Feine Buttercreme-Torte mit einer fruchtigen Holunder-Cranberry-Füllung und herbstlich-bunter Marzipanblätter-Dekoration

etwa 18 Stück

   aufwändig

 bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 28 cm):

Backpapier  
Fett

### Buttercreme:

2 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Sahne-Geschmack  
100 g Zucker  
800 ml Milch  
400 g weiche Butter

### Holunder-Cranberry-Füllung:

500 ml Holundersaft (ungesüßt)  
4 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
80 g Zucker  
390 g angedickte Cranberrys

### Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)  
3 EL heißes Wasser  
180 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
180 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
80 g Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke

### Streuselteig:

150 g Weizenmehl  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g weiche Butter

### Zum Tränken:

200 ml Apfelsaft

### Marzipanblätter:

200 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
etwa 3 EL Puderzucker  
1 - 2 TL Holundersaft

## 1 Buttercreme:

Beide Päckchen Puddingpulver nach Packungsanleitung mit Zucker und **800 ml** Milch zubereiten. In eine Rührschüssel geben, direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen.

## 2 Holunder-Cranberry-Füllung:

Gelatine fix mit einem Schneebesen 1 Min. in den Saft einrühren. Dann Zucker und Cranberrys (**etwa 3 EL beiseitestellen**) unterrühren.

## 3 Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

### 4 Biskuitteig:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
, gelb und rot

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 35 Min.**

- 5 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Erkalte Springform säubern und den Boden fetten.  
**Backofentemperatur erhöhen.**

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

### 6 Streuselteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf dem Springformboden als Boden andrücken und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

- 7 Springformrand lösen und entfernen. Gebäck vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann auf eine Tortengarnierscheibe oder Tortenplatte legen und mit den beiseitegestellten Cranberrys bestreichen.

### 8 Tränken:

Backpapier vom Biskuitboden abziehen und diesen (am besten mit einer Schneidehilfe) dreimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf den Streuselboden legen, etwas andrücken und mit 50 ml Apfelsaft tränken.



#### 9 Buttercreme:

Weiche Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren und den erkalteten Pudding löffelweise unterrühren. Etwa 5 EL Creme beiseitestellen. Übrige Creme in einen großen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben. Je einen dicken Ring Creme außen und etwas versetzt innen auf den Boden aufspritzen. In die Mitte des Bodens einen Punkt spritzen.

- 10 Die Fruchtmasse kurz durchrühren und in einen großen Spritz- oder Gefrierbeutel geben. Eine Ecke abschneiden und die freien Zwischenräume auf dem Boden mit etwa der Hälfte der Fruchtmasse auffüllen. Einen Boden auflegen, mit etwa 50 ml Apfelsaft tränken und dünn mit etwas Creme aus dem Spritzbeutel bestreichen. Den nächsten Boden auflegen, mit weiteren 50 ml Saft tränken und wie auf den ersten Boden Creme- und Fruchtringe aus der übrigen Creme und Fruchtmasse im Spritzbeutel aufspritzen. Den letzten Boden mit dem übrigen Saft tränken, mit der gebackenen Seite nach oben auflegen und etwas andrücken. Die Torte dünn mit der beiseitegestellten Buttercreme einstreichen und mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

#### 11 Marzipanblätter:

Marzipan mit gesiebttem Puderzucker verkneten und vierteln. Ein Viertel natur belassen. Ein Viertel mit Holundersaft lila färben. Sollte das Marzipan zu weich werden, etwas mehr Puderzucker unterkneten. Ein Marzipanviertel gelb und eines rot mit Speisefarbe einfärben und jeweils etwa die Hälfte davon zusammen zu orange verkneten. Die Marzipanstücke zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und beliebige Blätter ausstechen. Reste miteinander so verkneten, dass ein Marmoreffekt entsteht, ebenfalls ausrollen und Blätter ausstechen. Die Blätter dekorativ auf die Torte legen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Cranberrys kann auch die gleiche Menge angedickte Preiselbeeren verwendet werden.
- Die Tränke nach Belieben auch mit etwas Apfelbrand verfeinern.