

Marzipan-Aprikosenherz

Eine festliche Torte mit Marzipan und Aprikosen zum Verschenken

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 100 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier
Herzbackrahmen

Rührteig:

200 g getrocknete Aprikosen
200 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
200 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Zucker
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
4 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
75 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
25 g Dr. Oetker gehackte
Pistazien

Knetteig:

150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g weiche Butter oder
Margarine

Aprikosen-Füllung:

250 ml Wasser
500 ml Aprikosennektar
3 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Vanille-Geschmack
500 g weiche Butter
50 g Kokosfett
2 EL Aprikosenkonfitüre

Außerdem:

etwa 50 g Hagelzucker

1 Vorbereiten:

Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Darauf den ausziehbaren Herzbackrahmen (Länge von der inneren zur äußeren Herzspitze etwa 26 cm) stellen. Für den Teig die Aprikosen in feine Würfel schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Marzipan und Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Aprikosen und Pistazien unterheben. Teig in den Herzbackrahmen einfüllen, glatt streichen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Herz nach dem Backen auf dem Blech auf einem Kuchenrost 10 Min. stehen lassen. Dann den Backrahmen lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und das Gebäck erkalten lassen. Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

Grüner Puderzuckerguss:

60 g Puderzucker
etwa 3 TL Wasser
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Grün

4 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 glatten Teig verarbeiten. Teig auf Backpapier - etwas größer als der ausgezogene Herzbackrahmen - ausrollen. Backrahmen auf den Teig setzen, Herz mit einem Messer ausschneiden. Restlichen Teig erneut verkneten, ausrollen und kleine Herzen ausstechen. Alles auf Backpapier auf ein Backblech legen und backen. **Backzeit für das große Herz: 12 Min. Backzeit für die kleinen Herzen: 8 Min.**

Spritzguss:

20 g Puderzucker
Backpapier
etwa 1 TL Wasser

Einschub: unteres Drittel

Nach dem Backen Herz-Boden nur vorsichtig vom Backrahmen lösen, aber auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die kleinen Herzen ebenfalls auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Aprikosen-Füllung:

Wasser und Nektar in eine Rührschüssel geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig schlagen. Butter geschmeidig rühren, Pudding esslöffelweise unterrühren. Kokosfett erhitzen und heiß unter die Creme rühren. 4-5 Esslöffel der Creme zum Verzieren in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen.

- 6 Großes Knetteigherz auf eine Platte legen, mit Konfitüre bestreichen. Unteres Rührteigherz auflegen, leicht andrücken (Knetteigboden evtl. rundherum passend schneiden) und mit $\frac{1}{4}$ der Creme bestreichen. Mittleres Rührteigherz auflegen, $\frac{1}{3}$ der restlichen Creme aufstreichen. Oberen Boden auflegen und das Herz mit übriger Creme rundherum einstreichen. Torte mit Hagelzucker und mit Creme im Spritzbeutel verzieren und kalt stellen.

7 Grüner Puderzuckerguss:

Puderzucker sieben und mit Wasser und Back- & Speisefarbe zu einem dickflüssigen Guss verrühren, kleine Gebäckherzen damit bestreichen und fest werden lassen.





8 Spritzguss:

Puderrucker sieben, mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren, in ein Papierspritztütchen füllen und grüne Herzen damit verzieren. Torte mit den Herzen garnieren und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Torte 2 Tage vor dem Verzehr zubereiten.
- Ohne die Gebäckgarnierung lässt sich die Torte prima einfrieren.

