

# Marzipantorte mit Buttercreme

Himmlisch lecker und ein echter Hingucker – mit unserem Rezept gelingt die doppelstöckige Marzipantorte mit Buttercreme garantiert.

etwa 24 Stück



aufwändig

bis 80 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 24 cm):**

**Für die Springform (Ø 18 cm):**

Backpapier

Fett

## Teig:

6 Eier (Größe M)

300 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 ml kaltes Wasser

125 ml Speiseöl

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

5 EL Dr. Oetker Kakao

## Buttercreme:

2 Pck. Dr. Oetker Original

puddingpulver Vanille-Geschmack

80 g Zucker

1 l Milch

500 g weiche Butter

## Füllung:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

4 EL Amaretto (Mandellikör)

## Zum Verzieren:

etwa 500 g Dr. Oetker Lübecker

Marzipan-Rohmasse

200 g Puderzucker

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot und grün

Zuckerdekor z. B. Zuckerperlen

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

## Wie backe ich eine Marzipantorte mit Buttercreme?:

### 1 Vorbereiten:

Böden der Springformen fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Teig zubereiten:

Eier, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe schaumig schlagen. Wasser und Öl unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.



- 3 Zwei Drittel des Teiges in die große Springform, das übrige Drittel in die kleine Springform geben und glatt streichen. Beide Formen gleichzeitig auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 60 Min.**

Springformränder beider Formen lösen, Böden jeweils auf mit Backpapier belegte Kuchenroste stürzen und erkalten lassen.

#### 4 Buttercreme zubereiten:

Aus 2 Pck. Puddingpulver, Zucker und Milch einen Pudding nach Packungsanleitung zubereiten. Heißen Pudding in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen (nicht kalt stellen).

- 5 Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Den Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Die Tortenböden jeweils zweimal waagrecht durchschneiden.

#### 6 Füllung zubereiten:

Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und mit Hilfe der beiden Springformränder 2 runde Marzipanplatten (Ø 24 und Ø 18 cm) ausschneiden. Den jeweiligen unteren Boden der Torte mit etwas Amaretto tränken, eine dünne Schicht Buttercreme darauf verstreichen und die jeweilige Marzipanplatte daraufgeben. Nun erneut eine dünne Schicht aus Buttercreme darauf verteilen und den jeweiligen mittleren Boden auflegen. Böden mit dem übrigen Amaretto tränken. Anschließend auf beide Böden eine ca. 1/2 cm dicke Schicht aus Buttercreme geben und den oberen Boden auflegen. Die beiden Torten mit der übrigen Buttercreme einstreichen.

#### 7 Verzieren:

Marzipan mit Puderzucker verkneten. 2/3 des Marzipans zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einer runden Platte (Ø etwa 38 cm) ausrollen und die große Torte damit einkleiden, überstehendes Marzipan abschneiden. Abschnitte mit dem übrigen Drittel Marzipan verkneten. Dieses ebenso zu einer runden Decke (Ø etwa 33 cm) ausrollen und die kleine Torte damit einkleiden, überstehendes Marzipan abschneiden. Die kleine Torte mittig auf die große Torte setzen.

#### 8 Rautenmuster:

Um ein Rautenmuster zu erzeugen, auf beide Böden im Abstand von 3 cm kleine Löcher in den oberen und unteren Tortenrand stechen. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass die Löcher auf einer gemeinsamen Achse liegen. Nun die Löcher mit Hilfe eines Messerrückens kreuzweise verbinden. Mit Zuckerschrift einzelne Zuckerperlen in den Knotenpunkten festkleben.



#### 9 Kordel formen:

Abgeschnittenes Marzipan verkneten, eine haselnussgroße Portion abnehmen und mit grüner Speisefarbe einfärben. Das übrige Marzipan mit einigen Tropfen roter Speisefarbe rosa einfärben. Etwa 20 g des rosa Marzipans für die Rose abnehmen. Das restliche Marzipan zu langen, dünnen Rollen formen. Diese miteinander zu Kordeln verdrehen. Anschließend die einzelnen Kordeln dicht an dicht um den oberen Boden zu einer langen Kordel zusammenlegen. Um die Schnittstellen zu kaschieren aus dem übrigen Marzipan der Kordel kleine Röschen formen und darauf anbringen.

#### 10 Blüten formen:

Aus dem übrigen rosa Marzipan eine Rose modellieren. Dafür das Marzipan zu einer Rolle formen, in 6 gleich große Stücke schneiden und jedes Stück zu einer Kugel formen. Aus einem Stück einen 3 cm langen Kegel formen. Für die Blütenblätter die Kugeln zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu runden Blättern ausstreichen, die zum Rand hin dünner werden. Die Marzipanblütenblätter so um den Kegel legen, dass die Spitze des Kegels nach oben zeigt und leicht in der Blüte versinkt. Die Blütenblätter unten an dem Kegel fest andrücken und die Blattspitzen etwas nach außen biegen. Aus dem grünen Marzipan 2 Blätter formen. Die Rosen und Blätter auf der zweistöckigen Marzipantorte zusammenlegen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte ist ohne Marzipandekoration einfriergeeignet.
- Die Böden lassen sich gut vorbereiten und einfrieren.