



# Spanische Vanilletorte

Ein saftiger Rührkuchen mit Marzipan und feiner Vanillenote

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 28 cm):

Backpapier  
Fett

### Rührteig:

300 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
8 Eiweiß (Größe M)  
150 g Zucker  
1 Pr. Salz  
75 g weiche Butter oder  
Margarine  
1 Dr. Oetker Bourbon  
Vanilleschote  
8 Eigelb (Größe M)  
75 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
75 g Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke

### Füllung:

100 g Zartbitterschokolade

### Zum Bestreichen:

etwa 4 EL Aprikosenkonfitüre

### Guss:

100 g Zartbitterschokolade  
20 g Kokosfett

## 1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Marzipan in kleine Stücke schneiden. Für die Füllung die Schokolade grob zerkleinern.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig:

Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers und Salz steif schlagen. **Hinweis:** So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Marzipan mit Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach übrigen Zucker, Mark der Vanilleschote und unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Eigelb etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Darüber das mit Backin und Gustin gemischte Mehl geben und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Etwa ein Drittel des Teiges in die Form geben. Darauf zunächst die Schokolade und dann den übrigen Teig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 40 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.

### 3 Aprikotieren:

Papier vorsichtig abziehen. Konfitüre durch ein Sieb streichen und den Kuchen mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen.

### 4 Guss:

Schokolade grob zerkleinern, mit dem Kokosfett im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und das Gebäck damit überziehen.

