



Weihnachtliche Mohnrtorte

Eine sahnige Torte mit Mandarinen und Eierlikör zu Weihnachten

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform:

Fett
Stern-Ausstecher

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Gugelhupf
175 g weiche Butter oder
Margarine
3 Eier (Größe M)
125 ml Milch
3 EL Mohnsamen

Füllung:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste
Puddingcreme
75 ml Eierlikör
150 ml Milch
400 g kalte Schlagsahne

1 Vorbereiten:

Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Teig:

Teig mit Fett, Eiern und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. 2/3 des Teiges in die Springform füllen und glatt streichen. Unter den restlichen Teig den Mohn rühren, klecksweise auf dem hellen Teig verteilen und verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 55 Minuten

- 3 Kuchen erst 10 Min. in der Form stehen lassen, dann Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Kuchen erkalten lassen.



4 Füllung:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen und etwa 12 Filets zur Dekoration beiseitestellen. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden, aus dem oberen Boden Sterne ausstechen. Die Reste vom Ausstechen zerbröseln. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung, **aber mit Eierlikör und Milch**, zubereiten und auf den unteren Boden streichen. Den mittleren Boden auflegen und die Mandarinen darauf verteilen, dabei 1 cm Rand frei lassen.

- 5** Sahne in einer Rührschüssel steif schlagen, Gebäckbrösel unterheben und kuppelartig aufstreichen. Sterne mit Dekorzucker (liegt der Backmischung bei) bestreuen und die Torte mit Sternen und Mandarinen belegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Boden lässt sich gut am Vortag zubereiten.
- Für eine saisonunabhängige Torte stechen Sie statt Sternen Motive Ihrer Wahl aus.

