



Weihnachtliche Wickel-Torte

Eine gewickelte Torte mit einer Orangen-Note zu Weihnachten

etwa 12  etwas Übung erforderlich  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Backpapier

Knetteig:

200 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

100 g weiche Butter oder

Margarine

1 Eiweiß (Größe M)

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

3 EL heißes Wasser

3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

75 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

50 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

1 TL gemahlener Zimt nach

Belieben

Zum Bestreichen:

250 g rote Konfitüre, z.B.

Hagebuttenkonfitüre

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Natürliches Bourbon-Vanille-

Aroma

Füllung:

1 Orange

2 Pck. Dr. Oetker Mousse au

Citron

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 1/3 des Teiges etwa 4 mm dünn auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. 24 Sterne ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Backzeit: etwa 8 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teigreste mit dem übrigen Teig verkneten, auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen und Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

400 g kalte Schlagsahne
75 ml Orangenlikör oder
Orangensaft

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Minuten

- 4 Sterne mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Inzwischen das erkaltete Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken.

5 Biskuitteig:

Eier, Eigelb, heißes Wasser und Aroma 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, Gustin und nach Wunsch Zimt mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Biskuitteig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 8 Minuten

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

- 6 Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuitplatte in 10 etwa 4 cm breite Streifen schneiden. Konfitüre (sollte sie große Fruchtstücke enthalten, durch ein Sieb streichen) mit Finesse verrühren. Knetteigboden auf eine Platte legen und mit 2 EL der Konfitüre bestreichen. Restliche Konfitüre (1 EL zum Garnieren zurücklassen) auf den geschnittenen Biskuit streichen.

7 Füllung:

Orange schälen, weiße Haut dabei mit entfernen und die Fruchtfilets herausschneiden. Beide Pck. Mousse au Citron nach Packungsanleitung, **aber nur mit** 400 g Sahne und 75 ml Orangenlikör oder -saft, zubereiten. Gut die Hälfte der Creme auf die Biskuitrolle streichen. Den ersten Streifen spiralförmig aufrollen, senkrecht in die Mitte auf den Knetteigboden stellen. Die übrigen Streifen dicht aneinander spiralförmig darumwickeln. Evtl. überstehenden Knetteigboden abschneiden.





8 Verzieren:

4 EL der Mousse in ein Schälchen geben, mit 1 EL der Konfitüre einfärben und in den Kühlschrank stellen. Mit der restlichen Mousse die Torte einstreichen. 12 Knetteigsterne am Rand in die Creme drücken. Eingefärbte Mousse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen und einen großen Stern auf die Torte spritzen. Die Torte mit übrigen Knetteigsternen und Orangenfilets dekorativ belegen.

