

# Weihnachtstorte

Eine festliche Weihnachtstorte mit leckerer Bratapfel-Füllung, sahniger Mascarpone-Creme - Weihnachtstorten Rezept mit weihnachtlichem Schoko-Dekor.

etwa 12 Stück



aufwändig

● ● bis 120 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier  
Fett

### Apfelfüllung:

500 g Äpfel  
2 EL Zitronensaft  
100 ml Apfelsaft  
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack zum Kochen  
50 g Zucker  
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln  
etwa ½ TL gemahlener Zimt

### Streuselteig:

100 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g weiche Butter  
1 Eiweiß (Größe M)

### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
80 g Weizenmehl  
½ TL Dr. Oetker Original Backin

### Mascarpone-Creme:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
250 g Mascarpone  
2 EL Zitronensaft  
35 g Zucker

### Schokoladen-Dekoration:

etwa 150 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter  
etwa 5 Mikado®  
Dr. Oetker Winter Streudekor (Gold  
und weiße Nonpareilles)

## Wie mache ich eine Weihnachtstorte?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech fetten, mit Backpapier belegen und einen Kreis (Ø 20 cm) aufzeichnen.

### 2 Apfelfüllung zubereiten:

Äpfel schälen und in **feine** Stifte schneiden. Äpfel mit Zitronensaft und **50 ml** Apfelsaft etwa 4 Min. dünsten. Soßenpulver mit Zucker mischen, mit übrigem Saft glatt rühren, zur Apfelmasse geben und alles unter Rühren aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Mandeln und Zimt unterrühren und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen.



**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

### 3 Streuselteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf dem vorgezeichneten Kreis mit den Händen gleichmäßig zu einem runden Boden (Ø 20 cm) andrücken und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

Streuselteigboden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Das erkaltete Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite zu einer Randfalte knicken.

#### Zum Einstreichen:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
250 g Mascarpone  
2 EL Zitronensaft  
35 g Zucker

### 4 Biskuitteig zubereiten:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit dem 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 mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 9 Min.**

Biskuitplatte vorsichtig lösen und direkt auf die Arbeitsfläche stürzen. Mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

### 5 Torte füllen:

Die Biskuitplatte von der Arbeitsfläche lösen, dabei sollte die Backhaut kleben bleiben, und auf einen Bogen Backpapier stürzen. Das mitgebackene Backpapier abziehen. Die Apfelfüllung auf der Biskuitplatte verstreichen. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Mascarpone mit den übrigen Zutaten verrühren und die Sahne vorsichtig unterrühren. Die Creme auf der Apfelfüllung verstreichen. Die Biskuitplatte der Länge nach in 3 Streifen von je etwa 10 cm schneiden. Dann 2 der 3 Streifen halbieren.



Den Streuselteigboden auf eine Tortenplatte oder Tortengarnierscheibe legen. Den ersten Streifen aufrollen und mittig auf den Streuselteig setzen. Die übrigen Streifen jeweils am vorherigen ansetzen und so die Streifen zu einer Torte wickeln. Den überstehenden Streuselteigboden evtl. abschneiden. Einen Tortenring darumstellen und die Torte 1 Std. in den Kühlschrank stellen.



#### 6 Tannenbaum-Schokoladen-Dekoration herstellen:

Kuvertüre fein hacken und 2/3 davon im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Das letzte Drittel dazugeben und schmelzen (weitere Informationen zum [Temperieren](#)). Die Kuvertüre in einen Einwegspritzenbeutel oder kleinen Gefrierbeutel füllen. Die Gebäckstäbchen auf einen Bogen Backpapier legen. Von dem Einwegspritzenbeutel eine kleine Ecke abschneiden und die Kuvertüre in Tannenbaumform über die Mikados® spritzen. Die übrige Kuvertüre als Tannenbäumchen auf das Papier spritzen. Mit dem Winter-Dekor bestreuen und die Tannenbäume fest werden lassen.



#### 7 Torte einstreichen:

Tortenring entfernen. Sahne mit Gelatine fix steifschlagen. Mascarpone mit den restlichen Zutaten verrühren und die Sahne vorsichtig unterrühren. Die Torte mit der Creme ringsherum einstreichen. Den Rand glatt streichen, obendrauf darf die Mascarponecreme etwas "hügelig" sein, damit es aussieht wie Schnee. Die Weihnachtstorte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

#### 8 Torte fertigstellen:

Vor dem Servieren die Tannenbäumchen an den Stielen vorsichtig vom Backpapier lösen und in die Torte stecken. Die übrigen Tannen ohne Stiel ringsherum an die Weihnachtstorte setzen und die Torte servieren.