



# Winterliche Torte mit Gewürzkuchen & Buttercreme



## Zutaten

### Für den Teig:

50 g	Speisestärke
150 g	Mehl
1 Päckchen	Vanillezucker
50 g	Kakao
60 g	gebrannte Mandeln
2 TL	Backpulver
1/2 TL	gemahlene Nelken
6	Eier
1/2	Muskatnus
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
2 TL	Zimt
150 g	Butter

### Für die Buttercreme:

250 g	Butter
200 g	Zucker
4	Eiweiß

### Für die Füllung & das Topping:

1 Handvoll	frische Cranberries
70 g	getrocknete Cranberries
5 EL	Zucker
6 Zweige	Rosmarin
40 g	gebrannte Mandeln

## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 1,5 Std. + 15 Min. Backzeit + 20 Min. Kühlzeit

pro Portion: 2293 kJ, 548 kcal, 53 g Kohlenhydrate, 9 g Eiweiß, 35 g Fett, 192 mg Cholesterin, 2,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Du möchtest deine Liebsten zu Weihnachten mit einer leckeren Torte überraschen? Dann solltest du unbedingt unsere weihnachtliche Gewürzkuchen-Torte mit gebrannten Mandeln und Cranberries ausprobieren! Die Gewürzkuchen-Torte ist nämlich nicht nur hübsch dekoriert, sondern schmeckt auch extrem lecker! Für die Torte werden zuerst drei kleine Gewürzkuchen gebacken, die mit Zimt, Nelkenpulver und geriebener Muskatnuss gewürzt werden. Die Gewürzkuchen werden dann mit einer selbstgemachten Buttercreme geschichtet. Für einen besonderen Crunch und Geschmack sorgen in unserer Gewürzkuchen-Torte gebrannte Mandeln und getrocknete Cranberries. Zum Schluss wird unsere Gewürzkuchen-Torte noch mit in Zucker gewälzten Rosmarinzweigen und frischen Cranberries winterlich dekoriert. Unsere Gewürzkuchen-Torte ist wirklich super einfach zubereitet und garantiert eine schöne Überraschung für deine Liebsten! Mache unsere Gewürzkuchen-Torte unbedingt nach!

### Step 1:

Zuerst kannst du den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und die Springformen mit Backpapier auslegen und an den Seiten mit etwas Butter einfetten. Dann 150 g Butter, 150 g Zucker und 6 Eier schaumig aufschlagen. Alle trockenen Zutaten und Gewürze für den Teig miteinander vermengen und zu der Buttermischung geben. Dann kannst du alles miteinander vermischen und den Teig auf die drei Springformen aufteilen. Die Springformen in den Backofen stellen und für ca. 12 Minuten backen. Die Böden anschließend herausnehmen und für mindestens 20 Minuten abkühlen lassen.

### Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du für die Buttercreme ein Wasserbad aufstellen und in der Schüssel das Eiweiß mit dem Zucker langsam unter rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und das Ganze mit dem Rührgerät solange rühren, bis die Masse erkaltet ist. Anschließend gibst du die weiche Butter dazu und vermengst alles miteinander.

### Step 3:

Wenn die Böden abgekühlt sind kannst du zwei Böden mit etwas Buttercreme bestreichen. Die frischen Cranberries und den Rosmarin etwas anfeuchten und in Zucker wälzen. Auf die bestrichenen Böden verteilst du nun die Mandeln und die getrockneten Cranberries. Dann schichtest du die Böden übereinander und schließt mit dem Boden ohne die Buttercreme ab. Den oberen Boden mit der restlichen Buttercreme bestreichen und mit dem Rosmarin und den frischen Cranberries verzieren, sodass eine kleine Winterlandschaft entsteht.