

Jetzt ist Weihnachtszeit

Zimtzauber

Weihnachtstorte mit Zebra-Boden und Apfelfüllung

Man kann in der Weihnachtszeit gar nicht genug Tortenrezepte haben. Denn es gibt es so viele Anlässe, gemütlich zum Kaffee zusammensitzen. Und bei einer Torte wie dieser mit leckerem Zimtboden, fruchtiger Apfelfüllung und himmlischer Mascarponecreme freue ich mich jetzt schon auf die (Vor-)Weihnachtszeit.

Mir persönlich ist es wichtig, dass eine Torte gut vorzubereiten ist und aus einfachen Zutaten besteht, die man fast immer vorrätig hat. Diese Torte kommt ganz ohne Gelatine aus und ist schneller zubereitet, als sie aussieht.

Der Zebra-Boden ist zwar kein Muss - aber er ist natürlich ein besonderer Hingucker. Wem das aber zu viel Aufwand ist, der mischt das Zimt- und Kakaopulver einfach unter den kompletten Teig.

ZUTATEN FÜR EINE 26 CM SPRINGFORM:

Für den Teig:
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
180 g Zucker
4 Eier
250 ml Öl
120 ml Milch

1 TL Zimt
1/2 TL Kakaopulver zum Backen

Für die Apfelfüllung:
600 g Äpfel
200 ml Apfelsaft
Saft einer 1/2 Zitrone
2 EL Zucker
1 Päckchen Vanillesoße zum Kochen

Für die Creme:
250 g Mascarpone
200 g Magerquark
60 g Zucker
100 ml Milch
150 g Sahne
1 Päckchen

Zum Verzieren:
Schokodekor
Rosmarinzwige

Zubehör:
2 Spritzbeutel
Tortenring

Zubereitung:
1. Die Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Eiern und Öl den All-in-Teig zubereiten.

3. Den Teig halbieren, unter eine Hälfte Zimt und Kakaopulver rühren. Beide Teigsorten in je einen Spritzbeutel füllen.
4. Für den Zebra-Look einen Klecks hellen Teig in die Springformmitte geben, darauf Zimtteig geben, darauf wieder hellen Teig geben. So weiter verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.
5. Die Springform in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 35 min backen.
6. Komplett auskühlen lassen und in der Zwischenzeit die Apfelfüllung zubereiten.
7. Dafür die Äpfel schälen, entker-

nen und in Stücke schneiden.
8. Das Vanillesoßenpulver mit 5 EL Apfelsaft glatt rühren.
9. Die Apfelstücke mit Zucker, Zitronensaft und Apfelsaft in einen Topf geben und aufkochen.
10. Ca. 5 min köcheln lassen, dann die Saft-Vanillesoße-Mischung unterrühren und alles eine weitere Minute unter Rühren aufkochen lassen.
11. Um den ausgekühlten Zebra-Boden einen Tortenring stellen, das heiße Apfelkompott einfüllen und in den Kühlschrank stellen. Komplett auskühlen lassen.
12. Für die Creme den Mascarpone

mit Zucker, Magerquark und Milch glatt rühren.
13. Sahne in eine Rührschüssel geben, Vanillesoßenpulver einrühren und 2 min aufschlagen. Zur Mascarponecreme geben und unterrühren.
14. Die Creme auf die Apfelfüllung geben und glatt streichen.
15. Das Ganze am besten über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen, dann mit Schokodekor und Rosmarinzwigen dekorieren und servieren.

■ Mehr Rezepte unter <https://www.biskuitwerkstatt.de/>



Schokodekor und Rosmarinzwige geben der Weihnachtstorte mit gestreiftem Boden und fruchtig-cremiger Füllung den letzten Schliff.
Foto: Mareike Pucka

Zimmerei und Denkmalpflege
DER HOLZMICHEL GmbH
Zimmermeister, Restaurator im Zimmerer-Handwerk M. Springer

Wir wünschen allen Kunden, Freunden und Bekannten ein schönes Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr.

30938 Burgwedel / Wettmar · www.derholzmichel.de
Tel. 0151 52367641

Wir bedanken uns bei unseren Kunden für das entgegengebrachte Vertrauen und wünschen schöne Weihnachten und einen guten Rutsch!

panteleit
sanitär · heizung · solar · meisterbetrieb

Ihr kompetenter Partner für:

- Moderne Bäder/Bäder für Senioren
- Altbauanierung
- Heizungsanlagen Modernisierung
- Wärmepumpen

Burgwedel 05139 - 89 68 67
Bruchstraße 10 · 30938 Burgwedel · Fax 05139 - 89 68 87

fahrrad service MESIC
Fahrräder • E-Bikes • Zubehör

Wir wünschen allen ein schönes Weihnachtsfest und alles Gute für das neue Jahr!

Hannover / Altwarmbüchen
Krendelstraße 24

05 11 / 61 01 350
www.fahrradservice-mesic.de

- Fahrradverkauf
- Fahrradreparaturen
- Fahrradwartung
- E-Bike Service

Elektroinstallation | Datennetztechnik | Antennentechnik | Kundendienst

Wir wünschen all unseren Kunden eine besinnliche Weihnachtszeit, Gesundheit und Erfolg im Jahr 2025.

MK Elektrotechnik GmbH

Großhorst 22
30916 Isernhagen
Tel.: 05136/9048811

info@mk-elektrotechnik.net
www.mk-elektrotechnik.net

Ein Extra-Hauch von Weihnachten

Glühwein mit Tonkabohne

Nichts wärmt so schön von innen wie ein leckerer Glühwein. Im Dezember kann man ihn daher auf jedem Weihnachtsmarkt kaufen - und zu riechen ist er schon von weitem! Selbst gemacht schmeckt er oft noch mal so gut.

Entscheidend ist, was drinsteckt. Zimt, Nelken, Sternanis und Orangensaft sind die Grundzutaten bei fast jedem Glühwein-Rezept.

Dieses enthält aber darüber hinaus eine besondere Zutat: die Tonkabohne. Ihr herber, süßlicher

Geschmack erinnert an Vanille, Mandeln und Karamell und gibt dem Glühwein eine ganz besondere Note.

Die wichtigste Zutat ist und bleibt allerdings ein guter Wein. Daher gilt: Je besser der verwendete Wein, desto besser am Ende auch der Glühwein.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

750 ml Rotwein (trocken)
1/2 Tonkabohne

8 Gewürznelken
3 Stangen Zimt
3 Sternanis
1 Orange
6 EL Akazienhonig

Zubereitung

1. Den Wein in einen Topf füllen.

Die Tonkabohne fein reiben, mit den anderen Gewürzen zum Wein geben und bei kleiner Temperatur erhitzen (nicht kochen).
2. Die Orange auspressen und mit dem Honig in den Wein rühren.
3. Den Glühwein etwa 20 Minuten

auf niedrigster Stufe ziehen lassen.
Anschließend durch ein feines Sieb gießen und direkt servieren.

■ Mehr Rezepte unter <https://loeffelgenuss.de/>



Im selbst gemachten Glühwein dürfen Orange und weihnachtliche Gewürze nicht fehlen - die Tonkabohne gibt dem Getränk noch mal eine ganz besondere Note.
Foto: Julia Uehren

Wir wünschen unseren Kunden, Freunden und Bekannten fröhliche Weihnachten und ein gutes neues Jahr.

Seit 1970
LOPIAN
ZIMMEREI
HOLZBAU GmbH

info@lopian-holzbau.de · www.lopian-holzbau.de
Am Wienkamp 6 · 30916 Isernhagen · Tel. (05139) 8 80 37

Wir wünschen allen ein schönes Weihnachtsfest und alles Gute für das neue Jahr!

Malermeister werner PAINTERMAN

Ihr Fachmann für Farbe und Gestaltung

30938 BURGWEDEL
Jägerweg 22
Tel. + Fax 05139/690 67 10

30161 HANNOVER
Kleine Pflahlstr. 5
Tel. 0511/34 42 20

LAUE Bedachungen GmbH

Wir wünschen allen unseren Kunden, Freunden und Bekannten ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2025!

Laue Bedachungen GmbH
30938 Burgwedel-Engensen
Telefon (0 51 39) 99 13-0
www.laue-bedachungen.de

Wir wünschen geruhsame Weihnachten und einen guten Rutsch!

Wir machen Betriebsferien vom 22. 12. 24 - 03. 01. 2025

Heger-Elektro
GmbH & Co. KG

Telefon: 05136 976843
www.heger-elektro.de

Ihr **KNEER-SÜD FENSTER** Fachhändler

- Fenster
- Haustüren
- Zimmertüren
- Rollläden
- Markisen
- Sonnenschutz
- Insektenschutz
- Terrassendächer

Ich bedanke mich bei meinen Kunden für ihr Vertrauen und die gute Zusammenarbeit und wünsche allen frohe Weihnachten und ein gesundes neues Jahr!

seit über 25 Jahren

Tuchmacherweg 10 · 31303 Burgdorf
E-Mail: info@hahnbauelemente.de
Fon: 05136 / 97 63 24 · Fax: 97 63 25
www.hahnbauelemente.de

Wir wünschen allen Kunden, Freunden und Bekannten ein besinnliches Weihnachtsfest und ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2025!

Christian Rolinski und Team

Eichenweg 2A
30938 Burgwedel-Engensen
Tel.: 05139-896017
Fax: 05139-957344
Mobil: 0163-3121266
info@rolinski-engensen.de
www.rolinski-engensen.de

Heizung Sanitär Solar