

# Jetzt ist Weihnachtszeit

## Zimtzauber

Weihnachtstorte mit Zebraboden 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 Zebraboden 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 «Vanillesoße ohne Kochen»

- 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. Komplette 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 Zebraboden einen Tortenring stellen, das heiße Apfelkompott einfüllen und in den Kühlschrank stellen. Komplette 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/>

## 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!

**Malermaler werner**  
PAINTERMAN

Ihr Fachmann für Farbe und Gestaltung

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

30161 HANNOVER  
Kleine Pfahlstr. 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](http://www.laue-bedachungen.de)

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](http://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
- Altbausanierung
- 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](http://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](http://www.mk-elektrotechnik.net)

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](http://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

**Sascha Hahn**  
Bauelemente • Montagen

Tuchmacherweg 10 · 31303 Burgdorf  
E-Mail: [info@hahnbauelemente.de](mailto:info@hahnbauelemente.de)  
Fon: 05136 / 97 63 24 · Fax: 97 63 25  
[www.hahnbauelemente.de](http://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](http://www.rolinski-engensen.de)

**Heizung Sanitär Solar**