

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

■ 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. Komplet 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 Apfelpommt einfüllen und in den Kühlschrank stellen. Komplet 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 Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes neues Jahr.



BETTINA VOGT-HOLZKE
DIPLOM-KAUFFRAU
STEUERBERATERIN

Imbiss

Vielen Dank für das entgegengebrachte Vertrauen. Wir wünschen Ihnen ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein gesundes und erfolgreiches 2025. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Imbiss geschlossen vom 23.12.2024 - 05.01.2025

Vor den Höfen 25 • 31303 Burgdorf/Hülptingsen
☎ 05136 / 89 66 99

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 11-19 Uhr • Sa. 11-15 Uhr • Sonn- u. Feiertag geschlossen

Weihnachtszeit – zur Ruhe kommen, sich besinnen, Klarheit schaffen und Kraft sammeln für das kommende Jahr. In diesem Sinne wünschen wir erholsame Weihnachtstage und einen guten Start ins neue Jahr!



AKS Automotive GmbH
Karosserie- & Lackierzentrum Burgdorf

Wallenweber Straße 8
31303 Burgdorf/Hannover
Tel.: 0 51 36 / 97 12 90
www.aksautomotive.de

UNFALL-INSTANDSETZUNG
Pkw's - Lkw's - Omnibusse u.v.m.

STEINSCHLAGREPARATUR
und Neuverglasung

SMART-REPAIR
kostensparende Reparaturen

Autolackierer
Industrielackierungen

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
Fon: 05136 / 97 63 24 · Fax: 97 63 25
www.hahnbauelemente.de

Schill
-Sonnenschutz & Technik

Inhaber Olaf Pietruschinski e. K.
Am Güterbahnhof 2
31303 Burgdorf
Tel. 0 51 36 / 24 62

Wir wünschen allen Kunden und Freunden ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes Jahr 2025.

Wir sind umgezogen!

Fenster + Haustüren, Insektenschutz, Falstores + Jalousien, Terrassendächer, Rollläden uvm.
Markisen jetzt zu Winterpreisen!

somfy roma markilux WIRUS

Wir wünschen all unseren Kunden und Freunden ein gesegnetes Weihnachtsfest sowie ein gesundes und erfolgreiches 2025.

Malermeister MIMUS
Inhaber Werner Singelmann
Maler- und Lackiermeister

Malerarbeiten • Vollwärmeschutz • Fassadenanstriche
Möchten Sie renovieren? Rufen Sie uns an!

Burgdorf · Elchweg 4 · Tel. (05136) 8 67 98 · Fax 43 44

Das Team von **Auto Zierk** bedankt sich bei Ihnen ganz herzlich für Ihr Vertrauen und Ihre Treue.

Wir wünschen eine frohe und besinnliche Weihnachtszeit und für das neue Jahr Gesundheit, Glück und Erfolg.



Ford
JAC MOTORS **DFSK** **BAIC**

Auto Zierk
Stärke durch Kompetenz

Auto-Zierk GmbH & Co. KG
Feldstraße 33 | 31226 Peine | Tel.: 05171 5840-0
Burgdorfer Str. 115 | 31275 Lehrte | Tel.: 05132-82960