



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
Rosmarinzweige

- 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.



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

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, entkernen 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 Rosmarinzweigen 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/Hülpingsen

☎ 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!





Karosserie- & Lackierzentrum Burgdorf

Willenweber Straße 8
31303 Burgdorf/Hannover

Tel.: 0 51 36 / 97 12 90

www.aksautomotive.de

Caravan
Fachbetrieb

Karosserie
Fachbetrieb

Autolackier
Fachbetrieb

ZMF-Mitglied

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

STEINSCHLAGREPARATUR
und Neuverglasung

AUTOLACKIEREREI
Pkw's – Lkw's – Omnibusse –
Industrielackierungen

SMART-REPAIR
kostensparende
Reparaturen

Ihr KNEER-SÜD FENSTER Fachhändler

Fenster
Haustüren
Zimmertüren
Rollläden
Markisen
Sonnenschutz
Insektenschutz
Terrassendächer

seit über
25
Jahren



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



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 sind umgezogen!

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

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

somfy

roma

wirus

markilux

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.





Auto Zierk

Stärke durch Kompetenz

Auto-Zierk GmbH & Co. KG

Feldstraße 33 | 31226 Peine | Tel.: 05171 58 40-0
Burgdorfer Str. 115 | 31275 Lehrte | Tel.: 05132-829 60