# - 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 zusammenzusitzen. 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

#### **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 FL 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:**

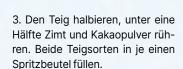
Schokodekor Rosmarinzweige

#### ■ 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 zube-



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 Zebraboden 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 unter-

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://



Schokodekor und Rosmarinzweige

geben der Weih-

gestreiftem Boden

und fruchtig-cre-

miger Füllung den

letzten Schliff.

Foto: Mareike Pucka

nachtstorte mit

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



Inhaber Olaf Pietruschinski e. K. Am Güterbahnhof 2 Tel. 0 51 36 / 24 62 Wir sind umgezogen!

Fenster + Haustüren, Insektenschutz, Faltstores + Jalousien, Terrassendächer, Rollläden uvm.

31303 Burgdorf

Markisen jetzt zu Winterpreisen!





Alles Gute ist gefährlich -wenn falsch damit umgegangen wird. (Henry Ford)

> All meinen Kunden und Geschäftspartnern ein besinnliches Fest und einen guten Rutsch ins Jahr 2025!

> > Ihr Maurermeister Tessars € *05*136 - 2319



**3** Bauzentrum

für die gute Zusammenarbeit, das Vertrauen sowie die Freundschaft und Wertschätzung im vergangenen Jahr!

# Danke

Wir wünschen allen Mitarbeitern, Kunden, Geschäftspartnern, Freunden und Bekannten ein besinnliches Weihnachtsfest und ein erfolgreiches und gesundes Jahr 2025. Holger, Yvonne, Henrik und Hennes Wittchen

## Ein Extra-Hauch von Weihnachten Glühwein mit Tonkabohne



und zu riechen ist er schon von weitem! Selbst gemacht schmeckt er oft noch mal so gut.

Nichts wärmt so schön von in-nen wie ein leckerer Glühwein. Entscheidend ist, was drin-steckt. Zimt, Nelken, Sternanis Im Dezember kann man ihn daher und Orangensaft sind die Grundauf jedem Weihnachtsmarkt kau- zutaten bei fast jedem Glühwein-Rezept

> Dieses enthält aber darüber hinaus eine besondere Zutat: die

> > I Im selbst ge-

machten Glühwein

dürfen Orange und

fehlen - die Tonka-

bohne gibt dem

Getränk noch mal

eine ganz beson-

dere Note.

Foto: Julia Uehren

weihnachtliche

Gewürze nicht

Tonkabohne. Ihr herber, süßlicher Geschmack erinnert an Vanille, Mandeln und Karamell und gibt dem Glühwein eine ganz beson-

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

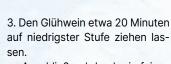
8 Gewürznelken 3 Stangen Zimt

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.



Anschließend durch ein feines Sieb gießen und direkt servieren.

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



Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit und wünschen allen unseren Kunden, Geschäftsfreunden und Bekannten ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes neues Jahr.



KFZ-Reparaturen aller Fabrikate

StVZ0

Verleih und Verkauf

Sprechen Sie uns an!

Wir feuen uns auf Sie!

von Barthau-Anhängerr

### **KFZ-Meisterwerkstatt**

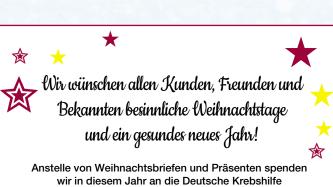
E.A. Laas Tankstellen GmbH & Co. KG KFZ-Meister Ernst-August Laas

Kirchstraße 15 31319 Sende Telefon: 05132-7891

Wartung nach Herstellervorgaben Hauptuntersuchung nach § 29 Unser Öffnungszeiten der Tankstelle:

24.12. 6.00 bis 17.00 Uhr 25.12 + 26.12. 7.00 bis 17.00 Uhr 31.12.7.00 bis 18.00 Uhr 01.01. 8.00 bis 17.00 Uhr

Ihr KNEER-SÜD **FENSTER** Fachhändler



und den Verein für krebskranke Kinder Hannover.









**UNFALL-INSTANDSETZUNG** AUTOLACKIEREREI Pkw's - Lkw's - Omnibusse

Industrielackierungen

SMART-REPAIR

STEINSCHLAGREPARATUR 🚙

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

Jch bedanke mich bei Fenster Haustüren meinen Kunden für ihr Zimmertüren Vertrauen und die gute ■ Rollläden Markisen Zusammenarbeit

Sonnenschutz und wünsche allen Insektenschutz Terrassendächer frohe Weihnachten und ein gesundes \_ neues Jahr!

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



