

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 Rosmarinzwiegen 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



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 allen Kunden, Freunden und Bekannten besinnliche Weihnachtstage und ein gesundes neues Jahr!

Anstelle von Weihnachtsbriefen und Präsenten spenden wir in diesem Jahr an die Deutsche Krebshilfe und den Verein für krebskranke Kinder Hannover.

Autohaus Sellmann

Ein Weg der sich lohnt.

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

Willenweber 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.

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

■ **STEINSCHLAGREPARATUR**
und Neuverglasung

■ **SMART-REPAIR**
kostensparende Reparaturen

Caravan Fachbetrieb
Karosserie Fachbetrieb
Autolackier Fachbetrieb
ZMF-Mitglied

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

somfy roma
WIRUS markilux

DER MAURERMEISTER
Fummel & Flick
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
05136 - 2319

BHS Bauzentrum
bauSpezi Baustoffe · Bau & Gartenmarkt

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

Wir wünschen allen frohe Weihnachten und ein gesundes Jahr 2025!

HORNIS FAHRSCHULE
Verkehrsausbildung Hornbostel GmbH
31319 Sehnde, Peiner Str. 32
Telefon: 05138 / 39 12 und 0151 628 35 628
Anmeldung: Mo. - Do. 18 - 19 Uhr und nach Vereinbarung
Theorie: Mo. - Do., 19 - 20.30 Uhr

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

LAAS
KFZ-Meisterwerkstatt
E.A. Laas Tankstellen GmbH & Co. KG
KFZ-Meister Ernst-August Laas
Kirchstraße 15
31319 Sende
Telefon: 05132-7891

» KFZ-Reparaturen aller Fabrikate
» Wartung nach Herstellervorgaben
» Hauptuntersuchung nach § 29 StVZO
» Verleih und Verkauf von Barthau-Anhängern

Sprechen Sie uns an!
Wir freuen uns auf Sie!

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

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

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

Sascha Hahn
Bauelemente + Montagen

seit über 25 Jahren

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