

Nikolaustorte

Kategorien: Backen, Torten, Gefüllt, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

MUERBETEIG

125	Gramm	Butter, weich - oder Margarine
75	Gramm	Puderzucker
		Salz
1		Eigelb (Kl. M)
200	Gramm	Mehl
		Fett, fuer die Form

CREME

500	ml	Milch
2	Teel.	Zimt gemahlen
1		Vanilleschote Mark davon
6		Eigelb (Kl. M)
100	Gramm	Zucker
30	Gramm	Mehl
5	Blätter	Gelatine weiss
2	Essl.	Mandellikoer
250	ml	Schlagsahne

BRANDTEIG

200	ml	Milch
		Salz
100	Gramm	Butter - oder Margarine
200	Gramm	Mehl
5		Eier (Kl. M)

AUSSERDEM

250	Gramm	Zucker
1	Teel.	Zitronensaft
1	Teel.	Puderzucker

Anleitung:

1. Fett, Puderzucker und 1 Prise Salz mit den Knethaken des Handruehrers cremig ruehren. Eigelb kurz unterarbeiten, das gesiebte Mehl und 2 El eiskaltes Wasser kurz unterkneten. In Folie gewickelt 2 Stunden kalt stellen.

2. Milch, Zimt und Vanillemark aufkochen. Eigelb, Zucker und Mehl mit den Quirlen des Handruehrers cremig aufschlagen, nach und nach unter Ruehren mit dem Schneebesen die heisse Milch dazugiessen. Alles zurueck in den Topf geben. Unter staendigem Ruehren erhitzen und einmal gut aufkochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdruecken, mit dem Likoer unterruehren, abkuehlen lassen.

3. 2/3 vom Teig auf 26 cm ausrollen, in eine gefettete Springform (26 cm) legen, den Boden mehrmals einstechen, kalt stellen. Restlichen Teig ausrollen, Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im heissen Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 175 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 8 Minuten backen.

4. Milch, 200 ml Wasser, 1 Prise Salz und Fett aufkochen. Mehl auf einmal unterruehren, so lange ruehren, bis ein Kloss entstanden ist und sich auf dem Topfboden ein weisser Film gebildet hat. Eier

Nikolaustorte

(Fortsetzung)

nacheinander unterkneten. 2/3 vom Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtuelle Nr. 12 füllen und auf den Muerbeteig spritzen. Bei gleicher Temperatur 35-40 Minuten backen. Aus dem restlichen Teig 12 Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen und 20-25 Minuten backen. Abkühlen lassen.

5. Sahne steif schlagen, unter die Creme heben, die Kugeln mit einer kleinen Lochtuelle einstechen und etwas Creme hineinspritzen. Für den Karamel Zucker, 125 ml Wasser und Zitronensaft bei starker Hitze zu einem goldbraunen Karamel kochen, dann den Topfboden in kaltes Wasser tauchen. Kugeln in den Karamel tauchen, auf den Tortenrand setzen. Uebrige Creme in die Torte spritzen, 1 Stunde kalt stellen. Aus dem nochmals leicht erwärmten Karamel mit einer Gabel Fäden darueberspinnen und mit den mit Puderzucker bestäubten Sternen garnieren.

Zubereitungszeit: 2 Stunden, 30 Minuten (plus Kuehlzeiten)

Pro Stueck 10 g E, 27 g F, 51 g KH = 489 kcal (2049 kJ)
