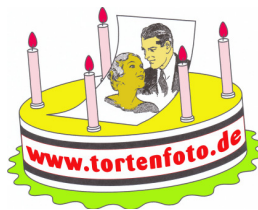


Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Zimttorte

Zutaten:

350 g Mehl
1 Msp. Backpulver
75 g Zucker
1 Prise Salz
175 g Margarine
1 Ei

Für die Füllung:

6 Eier
¼ l Sahne
300 g Zucker
1 Prise Salz
400 g gemahlene Mandeln
80 g geriebenen Zwieback
50 g Zitronat
1 EL Zimt
1 TL Backpulver

Zur Verzierung:

150 g Marzipanrohmasse
150 g Puderzucker

Zubereitung:

Alle Teigzutaten zu einem Mürbeteig verkneten, ausrollen, den Boden und Rand einer Springform (26 cm Durchmesser) damit auslegen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Ofen bei 200 °C 15 Minuten backen.

Für die Füllung Eier und Sahne verschlagen, die übrigen Zutaten zufügen und alles gut verrühren, auf den Mürbeteigboden gießen. Ist der Rand zu hoch, ihn in der Höhe der Füllung abschneiden.

Kuchen in etwa 80 Minuten fertigbacken, über Nacht abkühlen lassen.

Marzipanrohmasse mit 200 g Puderzucker verkneten. Das Marzipan ausrollen, Torte damit bedecken und am Rand festdrücken.

Das Tortenfoto oben auf legen und alles präsentieren.