

Marzipan Birnen Torte

Von Kuchenfee

Herzlich willkommen in meiner Backstube, liebe Hobbybäcker und Naschkatzen! Heute erwartet euch ein ganz besonderes Highlight für eure Weihnachtsbäckerei: Die Birnen-Marzipan Torte. Hier dreht sich alles um den festlichen Duft, den stressfreien Genuss und die kreative Gemeinschaft.



In diesem Video teile ich mit euch nicht nur das köstliche Rezept für meine Birnen-Marzipan Torte, sondern auch praktische Tipps, wie ihr sie ganz entspannt im Voraus vorbereiten könnt. Ob ihr nun Wein oder Traubensaft bevorzugt, gelatinefrei oder alkoholfrei – dieses Rezept passt sich euren Vorlieben an.

Als Garnitur dürfen gebrannte Mandeln natürlich nicht fehlen, um eure Torte nicht nur geschmacklich, sondern auch mit einer knackigen Note zu vollenden. Und für die kreativen Köpfe unter euch: Lasst euch inspirieren, denn Birnen lassen sich wunderbar durch Äpfel ersetzen, und eine Apfel-Marzipan Torte wäre eine genauso köstliche Alternative!

Taucht ein in die festliche Atmosphäre meiner Backstube, genießt den weihnachtlichen Duft und lasst uns gemeinsam in die Adventszeit starten. Lasst uns zusammen backen, genießen und die Vorfreude auf die festlichen Momente mit Familie und Freunden zelebrieren.

Also, schnappt euch eure Schürzen, macht es euch gemütlich, und lasst uns gemeinsam in die Welt der Birnen-Marzipan Torte eintauchen. Viel Spaß beim Backen und Genießen!

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
30 min	3 Std.	n/a	3 Std. 30 min

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

3 Eier

Gr. M

110 g Zucker

1 Paket Vanillinzucker

1 Prise Salz

120 g Mehl

1 TL Backpulver

optional

BIRNEN FÜLLUNG

370 g Birnen

aus der Dose

500 ml Wasser und/oder Saft der Birnen

40 g Speisestärke

Oder Puddingpulver

2 TL Zucker

1/2 TL Bratapfel Gewürz odr ähnliches

MARZIPAN CREME

450 ml Weisswein oder Traubensaft

200 g Marzipanrohmasse

gerieben

2-3 EL Zucker

40 g Speisestärke

500 g Butter

weich

DEKOR

100 g gebrannte Mandeln oder Mandeln

130 g Mandelrohmasse

Etwas Puderzucker

Werkzeuge

Springform 26 cm

Springform 22 cm

Küchenmaschine / Handrührgerät

Topf

Spritzbeutel

Schneebeesen

Zubereitung

1. BISKUIT

01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Eine 26er Springform am Boden mit Backpapier auslegen.

02 Eier mit Zucker, Salz und Vanillinzucker rund 10 Minuten aufschlagen.

03 Mehl und Backpulver kurz mischen, auf die Schaummasse sieben und vorsichtig unterheben.

- 04** Den Teig in die Springform geben und sofort im Ofen für etwa 25 Minuten ausbacken, danach in der Form auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.
- 05** Ist der Biskuit auf Raumtemperatur, kann er mit einem Messer aus der Form gelöst und einmal waagrecht halbiert werden.
- 06** Auf den unteren Boden nun einen kleineren Ring auflegen, den in den die Birnenmasse als nächstes gefüllt werden kann.

2. BIRNEN FÜLLUNG

- 01** Die Birnen in grobe Stücke schneiden.
- 02** Einen Schluck der Flüssigkeit abnehmen um die Speisestärke einzurühren, die restliche Flüssigkeit mit Zucker und Gewürz zum kochen bringen.
- 03** Sobald die Flüssigkeit kocht, kurz vom Herd nehmen, das Stärke Gemisch einrühren und dann erneut auf dem Herd unter rühren aufkochen und etwa zwei Minuten brodelnd abkochen, dann vom Herd nehmen und die Birnenstücke einrühren.
- 04** Die Hälfte der Birnenfüllung auf den unteren Boden, in die bereit gestellte Form geben und glattstreichen.
- 05** Die zweite Hälfte kann im Topf, abgedeckt, warten bis sie aufgetragen wird.

3. MARZIPAN CREME

- 01** Marzipan grob reiben und mit dem Wein und Zucker in einen Topf geben, vorher jedoch einen kleinen Schluck Wein abnehmen um die Speisestärke darin zu lösen. (Tipp! Wer möchte kann diesen Schritt schon zu Beginn des Backprozesses machen, sodass sich der Marzipan ohne viel Aufwand schon im Wein auflösen kann.)
- 02** Die Marzipan Wein Mischung unter rühren zum kochen bringen, kurz vorher jedoch die gelöste Speisestärke einrühren.
- 03** Die Creme unter rühren rund zwei Minuten prodelnd aufkochen, dann vom Herd nehmen und abgedeckt komplett (!) auskühlen lassen, sodass sie auf Raumtemperatur kommt.
- 04** Die Butter so kräftig wie möglich für 5-10 Minuten aufschlagen, dann Löffelweise die Marzipan Creme einrühren.

4. ZUSAMMEN SETZTEN

- 01** Nun den kleinen Ring um die Birnen entfernen, die Springform wieder um den unteren Birnenboden spannen und etwa 1/3 der Marzipancreme zu erst am Rand, dann oben drauf verteilen.
- 02** Den zweiten Boden auflegen, die kleine Springform wieder aufsetzen, die restlichen Birnen einfüllen und glatt streichen. Nun wieder den kleinen ring entfernen und weitere 1/3 um die Birnenfüllung und darauf verteilen.
- 03** Nun muss die Torte für mindesten zwei Stunden gekühlt werden, damit sie fester und somit stabiler wird.
- 04** Ist die Torte gut gekühlt, kann sie aus der Springform gelöst und mit der restlichen Creme eingestrichen werden. Es sollte jedoch zuvor etwas Creme in einen Spritzbeutel gefüllt werden um die Torte damit zu garnieren.
- 05** Den Marzipan mit etwas Puderzucker auf der Arbeitsfläche ausrollen, der kleineren Springform ausstechen und mittig auf die Torte legen.

06 Die restliche Creme nun aufspritzen, etwas Puderzucker aufstäuben und mit gebrannten Mandeln vollenden.