

Vanillekipferl-Torte

Zutaten für den Teig:

6 kleine oder 5 mittlere bis große Eier
200 g Zucker
1 Prise Salz
120 ml Öl
150 ml Milch
200 g gemahlene Walnüsse (oder andere Nüsse nach Wahl)
250 g Mehl
1 Pkg Backpulver
2 Pkg Vanillezucker
1/2 TL gemahlener Zimt, 1/4 TL gemahlene Nelken



Für die Creme:

500 g Mascarpone
200 g Frischkäse
50 ml Sahne
Mark einer Vanilleschote, 2 TL Vanilleextrakt

Ausserdem:

Marmelade (zB. Ribisel)
Vanillekipferl zur Dekoration

Zubereitung

Den Ofen auf 175°C Ober-Unterhitze vorheizen. Backformen vorbereiten.

Für den Teig die Eier mit Zucker und Salz sehr schaumig schlagen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat und die Eier sehr hell sind. Öl und Milch langsam unter Rühren einfließen lassen. Alle trockenen Zutaten gut vermischen und flott unter die Eimasse heben.

In die vorbereitete(n) Backform(en) füllen und für 30-40 Minuten (bei zwei Backformen) bzw. 50-60 Minuten (bei einer hohen Backform) backen. Stäbchenprobe machen, aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Creme Mascarpone, Frischkäse, Sahne, Vanillemark und Vanilleextrakt ca. 10 Sekunden steif schlagen. Bis zur Verwendung kühl stellen.

Den Teig 1-2 mal horizontal durchschneiden. Einen großzügigen Löffel Marmelade auf den untersten Boden geben und verstreichen. Vanillecreme draufgeben und ebenfalls verstreichen. Bei zB. 3 Böden: Den nächsten Boden unten mit der Ribiselmarmelade bestreichen, auf die Creme setzen und oben wieder mit der Marmelade bestreichen. Creme drauf, den letzten Boden unten mit der Ribiselmarmelade bestreichen und die Torte damit abschließen.

Die Torte mit der restlichen Creme einstreichen, mit den Vanillekipferln dekorieren und bis zum Servieren kühl stellen.

Gutes Gelingen wünscht Gisela Lannerdorfer!

www.dersteirerhof.at