

Weihnachtstanne

vorgestellt von Julia Imping

ZUTATEN

4 Eier
200g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
200g Butter, weich
250g Mehl
Abrieb einer Zitrone
2 EL Amaretto
60ml Milch
1 TL Spekulatiusgewürz
1/2 TL Zimt
1/2 TL Ingwer
2 TL Backpulver

FÜR DIE SAHNECREME-FÜLLUNG

2 Päckchen Sahnesteif
400g Sahne
150g Mascarpone
150g Frischkäse
50g Zucker
1 Vanilleschote

DEKORATION

2 Birnen, in dünnen Scheiben
2 EL Amaretto



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Eine Tannenbaumform ca. 30cm groß bereitlegen.

In einer Schüssel Eier, Zucker, Salz und Vanilleextrakt schaumig schlagen. Weiche Butter hinzufügen unditerrühren, bis die Mischung cremig ist. Mehl, Zitronenabrieb, Amaretto, Milch, Spekulatiusgewürz, Zimt, Ingwer und Backpulver hinzufügen. Alles gut vermengen, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in die vorbereitete Tannenbaum-Form gießen und gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Ofen 30-35 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun und durchgebacken ist. Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, in der Form auskühlen lassen und anschließend horizontal in zwei Böden durchschneiden.

Für die Sahnecreme-Füllung Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. In einer anderen Schüssel Mascarpone, Frischkäse, Zucker und das Mark der Vanilleschote glattrühren. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Einen Kuchenboden auf eine Servierplatte legen und mit Amaretto betupfen. Die Sahnecreme gleichmäßig darauf verteilen. Birnenscheiben darauflegen. Den zweiten Kuchenboden aufsetzen.

Den Kuchen für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Vor dem Servieren nach Wunsch mit Birnensternen dekorieren und mit Puderzucker und rotem Glitzer bestäuben.

Lokalzeit