

Pumpnickeltorte mit Cranberries

von Anne Bauta aus Gronau-Epe

Zutaten für den Teig:

75 g flüssige Butter
1 EL Rübensirup
50 g Zucker
Schale einer unbehandelten Orange
2 Eier
50 g gemahlene Haselnüsse
100 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
150 g Pumpnickelbrösel
50 g Schokoraspeln (Zartbitter)

Zutaten für den Belag:

2 EL rote Marmelade (z. B. Johannisbeergelee)
2 Gläser Cranberries (je 110 g)
500 ml Saft (von den Cranberries; evtl. auffüllen mit anderem roten Saft, z. B. Kirschsafte)
3 EL Zucker
60 g Speisestärke
50 g Puderzucker
150 g Pumpnickelbrösel
50 g Schokoraspeln (Zartbitter)
2 Becher Sahne (je 250 g)
2 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung:

Die Pumpnickelscheiben (sowohl für den Teig als auch für den Belag) fein von Hand oder im Mixer zerbröseln. Die Brösel in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Hälfte der Brösel entnehmen und die andere Hälfte in der Pfanne mit Puderzucker karamellisieren. Diese karamellisierten Brösel auf Alufolie verteilen und auskühlen lassen. Sie werden später für den Belag benötigt.

Für den Teig zunächst die zerlassene Butter mit Zucker und dem Rübensirup schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Schließlich Mehl, Backpulver, Nüsse, die angerösteten Brösel und die Schokoraspeln unterheben, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 25 Minuten backen.

Für den Belag den ausgekühlten Boden zunächst mit einem Tortenring umschließen und den Boden mit Marmelade bestreichen. Die Cranberries absieben und ein paar Beeren für die Deko beiseite stellen. Den Saft auffangen und eventuell mit Kirschsafte o. ä. auf 500 ml auffüllen. Ein wenig Saft abnehmen und mit der Speisestärke anrühren. Den restlichen Saft mit dem Zucker aufkochen, die Stärkemischung einrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die Cranberries unterheben. Die Beerenmasse auf den Boden geben und auskühlen lassen. Die Sahne mit

Sahnesteif schlagen. Die karamellisierten Pumpernickelbrösel und die Schokoraspeln unter die Sahne heben. Auch hier wieder einen kleinen Teil der Brösel und Raspeln für die Deko übrig lassen. Die Sahnemasse auf den Boden mit den Beeren geben, den Tortenring vorsichtig entfernen und die Torte mit Sahnetupfen, den restlichen Cranberries, Pumpernickelbröseln und Schokoraspeln dekorieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.