



# Lübecker Marzipantorte

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 16
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '16', 'yield' : '' });
```

Die Traditionstorte, die zu keinem festlichen Anlass fehlen darf

## Zutaten

- Für den Biskuitteig einer 26 cm großen Springform:
- 4 Eigelbe
- 4 Eiweiß
- 3 El Wasser
- 100 g Zucker
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 125 g Mehl mit 1 TL Backpulver und 1 Prise Salz gemischt
- Für die Füllung:
- 350 g Marzipan-Rohmasse, klein gewürfelt
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 16 Haselnusskerne
- 2 Tütchen Sahnesteif mit 25 g Zucker und 1 Tütchen Vanillezucker gemischt
- 850 ml geschlagene Sahne
- 100 g Puderzucker
- Puderzucker zum Ausrollen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Biskuit Teigboden :

### Schritt2

Das Eiweiß mit 3 El Wasser und einer Prise Salz steif schlagen und den Zucker und Vanillezucker dazu geben.

### **Schritt3**

Nach und nach die Eigelbe verrühren und das Mehl mit dem Backpulver unterheben.

### **Schritt4**

Auf der mit Backpapier ausgelegten Springform glatt verstreichen.

### **Schritt5**

### **Schritt6**

Bei 200 ° C / Umluft auf der mittleren Schiene 30 min. backen.

### **Schritt7**

Heraus nehmen, auskühlen lassen und zweimal waagrecht durch schneiden.

### **Schritt8**

Die Füllung und der Aufbau:

### **Schritt9**

Die Sahne steif schlagen und unter etwa 750 ml, die Sahnesteifmischung und die gemahlene Haselnüsse unter heben.

### **Schritt10**

1/4 davon auf dem ersten Boden glatt verteilen und einen weiteren Boden darüber setzen, den Vorgang mit dem letzten Boden wiederholen. Mit der restlichen, geschlagenen Schlagsahne rundherum einstreichen, zunächst kalt stellen.

### **Schritt11**

Die Marzipanwürfel mit dem Puderzucker verkneten. Eine Klarsichtfolie mit Puderzucker bestäuben und 35 cm rund ausrollen. Über Kopf, mit Hilfe der Folie auf die Torte setzen, die Folie wieder abziehen. Leicht andrücken, überstehendes Marzipan abschneiden.

### **Schritt12**

Mit einer Sterntülle gleichmäßige Rosetten ausspritzen und mit Haselnuss Kernen garnieren, die Tortenmitte mit Puderzucker bestäuben.

**Rezeptart:** Gefüllte Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/luebecker-marzipantorte/>