

Spekulatius-Quark-Torte mit Rehen

Zutaten (ø 20 cm)

Für die Rehe:

- 30g Honig
- 30g Zucker
- ½ Päckchen Vanillinzucker
- 35g Butter
- 1 EL Milch
- 1 Tropfen Bittermandel Aroma
- ½ TL Zimt
- 100g Mehl
- ½ EL Backkakao
- 25g Speisestärke
- ¼ Päckchen Backpulver

Teig:

- 125g weiche Butter
- 100g Zucker
- 2 Eier
- 125g Mehl
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 EL Milch

Creme:

- 200g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 250g Quark
- 50g Frischkäse
- 2 EL Vanillinzucker

Birnenkompott:

- 1 Birne
- 50ml Wasser
- 20g brauner Zucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Vanille
- 2 TL Speisestärke

Evtl. Rosmarinzwiege



1) Rehe:

Honig, Zucker, Vanillinzucker, Butter und Milch zusammen in einem Topf langsam erwärmen. Honig und Zucker sollen sich langsam auflösen, dabei leicht umrühren. Anschließend in eine Rührschüssel füllen und abkühlen lassen.

Wenn die Teigmasse fast abgekühlt ist, Bittermandel-Aroma und den Zimt hinzugeben. Alles gut verrühren. Mehl mit Kakao, der Speisestärke und dem Backpulver mischen und unter den Teig kneten. Wenn der Lebkuchenteig zu klebrig ist, gebt ein wenig Mehl hinzu.

Rollt den Teig etwa 1 cm dick aus und stecht die gewünschten Formen aus.

Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen die Rehe auf einem mit Backpapier belegten Backblech etwa 8 Minuten lang. Anschließend die kleinen Rehe auf einem Rost abkühlen lassen. Für die Verzierung den Zuckerguss aus Puderzucker und Wasser anrühren. In eine Spritztülle füllen und die Rehe mit kleinen Tupfen verzieren.

2) Teig:

Ofen auf Umluft 160 Grad vorheizen. Eine Springform ausbuttern und mit Mehl ausstäuben.

Butter und Zucker mit dem Handrührgerät schön cremig mixen. 4 Eier nach und nach hinzufügen. In einer Schüssel Mehl, Spekulatiusgewürz, Backpulver und Salz mischen. Trockene Zutaten und Milch zur Butter-Mischung geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in die Form füllen, diese ein paar Mal auf die Tischkante klopfen, damit alle Luftblasen im Teig verschwinden. Eventuell an der Oberfläche leicht glatt streichen. 45 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe machen!).

Nach dem Abkühlen in zwei gleiche Böden teilen.

3) Creme:

Schlagt die Sahne steif und lasst dabei das Sahnesteif einrieseln. Anschließend Quark, Frischkäse und Vanillinzucker unterrühren, sodass eine cremige, gleichmäßige Masse entsteht.

4) Birnenkompott:

Entfernt die Schale der Birne und schneidet sie in kleine Stücke. Das Wasser zusammen mit dem braunen Zucker in einen kleinen Topf geben und erwärmen, bis sich der Zucker im Wasser gelöst hat. Dann die Birnenstückchen mit hineingeben und ein wenig köcheln lassen. Die Stückchen sollten nicht auseinander fallen. Zimt und Vanille einrühren. Die Speisestärke mit ein wenig Wasser verrühren und unter rühren ebenfalls in den Topf geben. Kurz warten bis die Masse eindickt.

5) Bestreicht den ersten Tortenboden mit der einen Hälfte der Creme und dem Birnenkompott. Setzt den zweiten Boden auf den Birnenkompott und verstreicht die restliche Sahne-Quark-Creme. Dann mit den kleinen Rehen verzieren und eventuell mit kleinen Rosmarinzweigen als Tannen dekorieren.