

Spekulatiustörtchen mit Preiselbeeren und Frischkäsecreme

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine kleine Springform (Ø15-18cm) einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

Butter, braunen Zucker, Vanillezucker und Orangenabrieb mit den Schneebesen des Rührgeräts hell schaumig aufschlagen. Ein Ei nach dem anderen hinzufügen und gründlich unterrühren.

Mehl, Backpulver und Spekulatiusgewürz mischen. Diese Mischung dann zusammen mit dem Orangensaft unter den Teig rühren. Dabei nur so lange verrühren, bis der Teig gerade so zusammenkommt.

Die Spekulatiuskekse grob zerbröseln, zum Schluss unterheben.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen. 35-45 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen fertig ist.

Den Kuchen aus dem Ofen holen und vollständig auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Dafür die Sahne halbsteif aufschlagen. Frischkäse mit Orangensaft, Vanillezucker und Puderzucker glattrühren. Die Sahne hinzufügen und alles mit den Schneebesen des Rührgeräts zu einer festen Creme aufschlagen.

Vom ausgekühlten Kuchen eventuell den Deckel abschneiden, falls sich dieser beim Backen zu sehr gewölbt hat. Dann mit einem großen Messer horizontal in drei gleich dicke Böden teilen. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Etwas Creme entlang des Rands verteilen, die Hälfte der Preiselbeerkonfitüre in die Mitte geben. Dann den mittleren Kuchenboden darauf stapeln und ebenso verfahren. Mit dem Kuchendeckel abschließen.

Die komplette Torte mit einer dünnen Schicht Creme einstreichen und für mindestens 30 Minuten kaltstellen. Dann die übrige Creme mit einer Palette oder der stumpfen Seite eines großen Messers auf das Törtchen auftragen und nach Belieben mit Thymianzweigen, Rosmarin und Hagebutten verzieren.

Der Kuchenboden lässt sich auch gut schon am Vortag zubereiten. Statt mit Preiselbeeren eignet sich auch Cranberry Kompott oder jede andere Konfitüre zum Füllen des Törtchens. Bei der Dekoration mit Holz-Objekten wie dem Jahresengel eventuell ein kleines Stück Frischhaltefolie unterlegen, um das Holz zu schützen. Auch kleine Christbaumkugeln und Co eignen sich, um ein Törtchen zu dekorieren.

Für den Rührteig

150 g weiche Butter
125 g brauner Zucker
1 Pck. Vanillezucker
½ Bio-Orange, Abrieb und Saft
3 Eier

185 g Mehl
0,5 TL Spekulatiusgewürz
1,5 TL Backpulver
50 g Spekulatiuskekse

Für die Creme

200 g Sahne
300 g Frischkäse
2 EL Orangensaft
1 Pck. Vanillezucker
25 g Puderzucker

Außerdem

200 g Preiselbeerkonfitüre
Thymian oder Rosmarin und
Hagebutten für die Deko

Käthe Wohlfahrt®

Rothenburg ob der Tauber

www.kaethe-wohlfahrt.com

