



## Sonntagskuchen

Hannes Weber

Freitag, 27.10.2017

Walnusstorte mit Marzipan

Für ca. 12 Stücke

### Zutaten

#### Für den Biskuit

9 Eier (Größe M)  
270 g Zucker  
240 g Mehl (Type 405)  
90 g Speisestärke  
60 g Kakaopulver (schwach entölt)  
60 g Butter, flüssig  
2 EL Walnuslikör (alternative Walnusssirup)

#### Für die Buttercreme

1 Vanilleschote  
280 ml Milch  
30 g Vanillepuddingpulver  
50 g Zucker  
130 g weiche Butter  
2 EL Walnuslikör (alternativ Walnusssirup)

#### Für die Dekoration

200 g Walnüsse  
150 g Marzipanrohmasse  
2 EL Puderzucker  
50 g Zartbitterschokolade

### Zubereitung:

1. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Für den Biskuit die Eier, Zucker und 40 ml Wasser über einem heißen Wasserbad ca. 10 Minuten hellschaumig schlagen.
3. Mehl, Stärke und Kakaopulver mischen und in eine Schüssel sieben.
4. Die Mehl-Kakao-Mischung portionsweise unter die schaumige Eimasse heben. Mit dem letzten Drittel Mehlmischung die Butter langsam dazu geben und unterheben.
5. Die Biskuitmasse gleichmäßig auf die beiden Backbleche verteilen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen. Wenn die Oberfläche elastisch federt, ist er fertig gebacken.
6. Biskuit aus dem Ofen nehmen und je auf ein weiteres Backpapier stürzen. Backpapier abziehen. Biskuitplatten abkühlen lassen.
7. Aus den Teigplatten je 2 Böden (Durchmesser: 24 cm) ausstechen. Böden beiseite stellen. Den restlichen Biskuitteig in ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Böden und Streifen jeweils mit Likör beträufeln.
8. Für die Buttercreme die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausschaben. 4 EL Milch mit dem Puddingpulver glatt verrühren.
9. Die übrige Milch mit Vanillemark und -schote, Zucker und 1 EL Butter zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver unter die kochende Milch rühren und aufkochen.
10. Vanilleschote entfernen. Vanillecreme in eine Schüssel geben und über einem kalten Wasserbad, unter gelegentlichem Rühren, abkühlen lassen.
11. Die restliche Butter mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine ca. 5 Minuten cremig rühren. Danach die Vanillecreme und den Likör unterrühren.
12. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen und grob hacken.

13. Biskuitstreifen jeweils dünn mit Buttercreme bestreichen und mit Walnüssen bestreuen. Die Streifen aufrollen.
14. Einen Biskuitboden in eine Schüssel setzen (Durchmesser 24 cm, Höhe ca. 5 cm).
15. Die aufgerollten Teigstreifen darauf verteilen. Den zweiten Teigboden darauf setzen und andrücken.
16. Marzipan und Puderzucker verkneten. Marzipan dünn ausrollen (Durchmesser ca. 28-30 cm) und auf den oberen Biskuitboden legen und rundum andrücken.
17. Schokolade grob hacken und über einem warmem Wasserbad schmelzen. Schokolade dekorativ über der Marzipandecke verteilen und trocknen lassen.