

Tipps & Varianten ♥

♥ Nüsse frisch mahlen – das macht den Unterschied!



♥ Teig sanft unterheben – so bleibt er schön luftig.



♥ Boden gut auskühlen lassen – dann hält die Sahne besser.

♥ Klassisch mit Sahne – ein zeitloser Genuss.



♥ Festlich mit Marzipan – für besondere Anlässe.



Backinfos ♥



Backzeit: 35–40 Min.



Temperatur: 175–180 °C

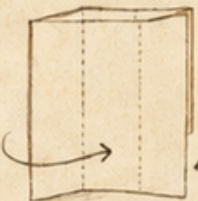


Form: vorbereitete Tortenform



Schmeckt herrlich zu Kaffee oder Tee.

So faltest du dein Zine:



1. Falz nach hinten

2. Falz nach hinten

2x
falzen

Auf einen Blick ♥

Ein nostalgischer Tortenklassiker

Zarte Biskuitböden mit frisch gemahlene Nüssen, luftigem Eischnee und einer cremigen Sahnefüllung – veredelt mit knackigen Nüssen und feinem Marzipan. Ein Kuchen wie früher: ehrlich, festlich und einfach wunderbar.

Zutaten im Überblick ♥

- 6 Eier
- 150 g Zucker
- 200 g gemahlene Nüsse
- 1 EL Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- Sahne
- Nüsse
- Marzipan (optional)



So geht's – in 8 Schritten ♥

- ① Eier und Zucker schaumig schlagen.
- ② Eigelb unterrühren und Nüsse zugeben.
- ③ Eischnee steif schlagen und unterheben.
- ④ Mehl und Backpulver mischen, unterheben.
- ⑤ Teig in die Form geben und backen.
- ⑥ Boden auskühlen lassen und 2-mal schneiden.
- ⑦ Schichten mit Sahne füllen.
- ⑧ Garnieren – fertig ist die Nußbiskuittorte!

Das ausführliche Rezept findest du innen! ♥

Nußbiskuittorte ♥

Schritt für Schritt zum festlichen Tortenklassiker



Ein
PRINTABLE
Food-Zine



Nußbiskuittorte

Ein nostalgischer Tortenklassiker mit Nüssen, Sahne und optional Marzipan

Du brauchst

- 6 Eiklar
- 50 g Zucker
- 6 Eigelb
- 150 g Zucker
- 1 EL Rum
- 200 g gemahlene Nüsse
- 1 EL Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 70 g Zwiebackbrösel



Backzeit: 35-40 Min.
Temperatur: 175-180 °C
Form: vorbereitete Tortenform

- 1** 1. 6 Eiklar und 50 g Zucker zu festem Eischnee schlagen.



- 2** 2. 6 Eigelb und 150 g Zucker zu einer cremigen Masse schlagen, dann 1 EL Rum zugeben.



Tipp:
Nüsse frisch mahlen – das macht den Unterschied!



- 3** 3. Auf die Eigelbmasse zuerst Eischnee, dann 200 g gemahlene Nüsse geben und sorgfältig unterheben.



- 4** 4. 1 EL Mehl mit ½ Päckchen Backpulver und 70 g Zwiebackbrösel mischen und unter die Masse heben.



- 5** 5. Teig in die vorbereitete Form geben und 35-40 Min. bei 175-180 °C backen.



Reihenfolge



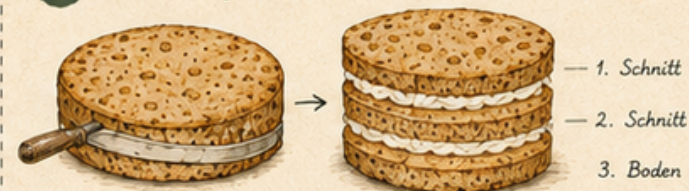
Wichtig: Teig nicht rühren, sondern liebevoll unterheben, damit er schön luftig bleibt.



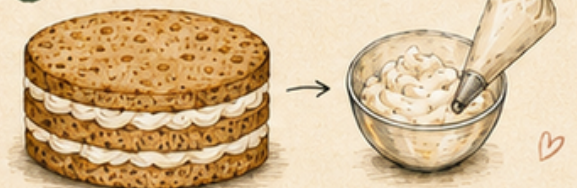
Am besten gut auskühlen lassen, dann füllen und dekorieren.



- 6** 6. Den ausgekühlten Boden 2-mal durchschneiden.



- 7** 7. Die Schichten mit Sahne füllen.



- 8** 8. Garnieren: Sahne oder Marzipan.



Varianten

- klassisch mit Sahne
- festlich mit Marzipan
- nach Wunsch mit Nüssen dekorieren



Serviertorschlag

Schmeckt herrlich zu Kaffee oder Tee.

