

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Nougatsahnetorte mit Lebkuchenbiskuit und Gewürzbirnen

Gattung: Backen, Birne, Feste, Nougat, Obst, Torte, Weihnachten

---

### Gewürzbirnen:

1	Liter Rotwein	8	schwarze Pfefferkörner
90	g Zucker	2	Korianderkörner, zerdrückt
1	Lorbeerblatt	2	Nelken
1,50	Orangen, abgeriebene Schale	3	Sternanis, zerbrochen
2,50	Zitronen, abgeriebene Schale	4	Vanilleschoten
1,50	Limonen, abgeriebene Schale	1	geh. TL frischer Ingwer, gerieben
1,50	Zimtstangen	3	Mandellikör
8	Korianderkörner	5	(-7) Birnen

### Gewürzbirnengelee:

200 ml	Gewürzbirnenfond	2	Blatt Gelatine
--------	------------------	---	----------------

### Lebkuchenbiskuit:

7	Eier	128	g Weizenstärke (oder - Maisstärke)
170	g Zucker	16	g dunkles Kakaopulver (stark - entölt)
30	g Vanillezucker (30 g Zucker - + 1 Vanilleschote ausgekratzt)	6	g Lebkuchengewürz
1	Msp. Salz	4	g Backpulver
100	g Mehl		

### Nougatmousse:

2	Eigelb	2	Birnenschnaps (ersatzweise - Rum)
2	Volleier	450	ml Sahne (33%), geschlagen
200	g dunkler Nougat		
7	Blatt Gelatine		

### zum Tränken:

5	Kaffeelikör	5	Läuterzucker
5	Cognac		

### Läuterzucker:

50	g Zucker	50	ml Wasser
----	----------	----	-----------

### Ausserdem:

2	Essl. Aprikosenmarmelade	1	Mürbeteigboden
---	--------------------------	---	----------------

---

Für die Gewürzbirnen alle Gewürze mit dem Rotwein, Mandellikör und Zucker aufkochen, zwei Stunden ziehen lassen, dann den Fond durch ein Sieb passieren. Die Birnen halbieren, schälen und von den Kerngehäusen befreien. Birnenhälften im Fond pochieren bis sie fast gar sind und im Fond erkalten lassen. Die Birnen aus dem Fond nehmen und abtropfen lassen. 200 ml vom Fond für das Gewürzbirnengelee aufheben. Für den Lebkuchenbiskuit die Eier auf dem Wasserbad mit Vanillezucker, einer Prise Salz, Lebkuchengewürzen und Zucker warm aufschlagen, dann kalt schlagen. Es ist wichtig, dass die Eiermasse nicht zu schnell aufgeschlagen wird, sonst verliert sie Volumen. Die Mehl, Stärke, Kakaopulver und Backpulver mischen und sieben und gleichmäßig unter die aufgeschlagene Eiermasse heben. Zwei Tortenringe buttern und mit Backtrennpapier einschlagen. Die Biskuitmasse 3/4 hoch einfüllen. In den auf 200°C vorgeheizten Backofen schieben. Eine Tasse Wasser auf den

Backofenboden gießen, den Backofen sofort schließen und auf 180°C runterdrehen und ca. 25 Minuten backen. Nach dem Backen, die Oberfläche mit Zucker bestreuen, die Tortenringe auf den Kopf drehen, Backpapier lösen, ausdampfen lassen und anschließend die Böden aus den Ringen schneiden. Für das Nougatmousse Eier und Eigelbe auf dem Wasserbad warm aufschlagen und wieder kalt schlagen. Nougat im Wasserbad schmelzen und unter die aufgeschlagenen Eier heben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Birnenschnaps auflösen. Die Sahne unter die Eier-Nougatmasse heben und schließlich die Gelatine unterrühren. Zum Tränken der Böden Kaffeelikör, Cognac und Läuterzucker mischen. (Für den Läuterzucker Zucker im Wasser aufkochen, auflösen und abkühlen lassen.) Für den Tortenaufbau 2/3 der gekochten Birnen in Würfel schneiden, gut abtropfen lassen. 1/3 der Birnen in feine Fächer schneiden für die Garnitur. Für das Gewürzbirnengelee Gelatine in kaltem Wasser einweichen ausdrücken, in etwas heißem Fond auflösen und mit dem restlichen Fond mischen. Den Mürbeteig mit Aprikosenmarmelade bestreichen und eine Biskuitscheibe auflegen. Einen Tortenring um die zwei Teigscheiben stellen, den Biskuit tränken. Die Hälfte der Mousse einfüllen, die abgetropften Birnenwürfel gleichmäßig darauf verteilen. Die zweite Biskuitscheibe auflegen und ebenfalls tränken und den Tortenaufbau ca. 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Nach dem Erkalten die Birnenfächer auf der Mousse anrichten und das Gewürzbirnengelee aufbringen. Wieder erkalten lassen.