

Rezept

Eierpunschtorte

Ein Rezept von Eierpunschtorte, am 28.11.2023

Zutaten

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml Orangensaft
150 g Mehl	1 TL Zimtpulver
½ Päckchen Backpulver	Fett und Semmelbrösel für die Form
12 Blatt weiße Gelatine	1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 l Weißwein	150 g brauner Zucker
abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone	1 TL Zimtpulver
2 Eier	200 g Sahne
1 Päckchen Vanillezucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen, Form fetten, mit Bröseln bestreuen. Aus den Teigzutaten nach dem Grundrezept in 20-25 Min. einen Boden backen. Gelatine einweichen. Puddingpulver mit etwas Wein anrühren. Wein mit 100 g Zucker, Zitronenschale und ½ TL Zimtpulver zum Kochen bringen. Angerührtes Puddingpulver einrühren. Vom Herd nehmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen.
2. Eier mit 50 g Zucker cremig schlagen, Weinmasse langsam unter Rühren zugeben. Im Kühlschrank in ca. 2 Std. stocken lassen. Tortenring um den Boden stellen. Punschmasse einfüllen, im Kühlschrank in ca. 2 Std. fest werden lassen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Die Torte damit bestreichen und mit restlichem Zimtpulver bestreuen.