

## Rezept

# Eierpunschtorte

Ein Rezept von Eierpunschtorte, am 18.04.2024

## Zutaten

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