

Rezept

Fondanttorte Weihnachten am Kamin

Ein Rezept von Fondanttorte Weihnachten am Kamin, am 15.12.2025

Zutaten

Für die Deko:

1 kg	weißer Fondant		Lebensmittelfarbe (Gel)
30 ml	Wodka	50 g	roter Fondant
25 g	grüner Fondant		Lebensmittelkleber
25 g	lila Fondant	25 g	goldener Fondant
25 g	silberner Fondant	25 g	beiger Fondant
50 g	schwarzer Fondant	1 kg	brauner Fondant

Für den Teig:

1	Bio-Orange	75 g	weiche Butter
1 Prise	Salz	175 g	Zucker
3	Eier (M)	125g	Mehl
1/2 Packung	Backpulver	150 g	gemahlene Haselnüsse

Für die Buttercreme:

250 g	weiche Butter	1 TL	Vanilleextrakt
500 g	Puderzucker		

Außerdem:

Cake Drum (20 cm)	langes Lineal
Mischpalette	flacher Pinsel mit harten Borsten
Kreisausstecher (4 cm)	gewellter Ausstecher (5 cm)
Backform (15 x 15 cm)	Butter für die Form
Veining Tool	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (9 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 845 kcal, 44 g F, 6 g EW, 107 g KH

Zubereitung

1. Für die Deko 900 g weißen Fondant weich kneten, ca. 1 cm dick ausrollen und das Cake Drum damit eindecken. Mit dem Lineal und einem Messer senkrechte Linien im Abstand von 2 cm einritzen. Dann mit kleinen Schnitten in unregelmäßigen Abständen waagerechte Linien einkerben und so ein Parkett nachbilden. Die Linien mit der flachen Messerseite etwas weiten. Lebensmittelfarbe und Wodka auf die Mischpalette geben. Den Pinsel in Wodka dippen, etwas Farbe aufnehmen und Oberseite und Ränder des Cake Drum gleichmäßig hellbraun anmalen. Den Pinsel dann direkt in die Farbe dippen und von oben nach unten an einigen Stellen dunkelbraune Linien aufzeichnen. Mit etwas Wodka und ein wenig Farbe darüberfahren, sodass eine Holzstruktur entsteht. Ca. 48 Std. trocknen lassen.

2. Aus dem roten und grünen Fondant vier Socken formen. Für den Sockenrand aus weißem Fondant kleine Rollen drehen, flach drücken und aufkleben. Aus dem lila, goldenen und silbernen Fondant Päckchen formen und mit weißen Fondantschleifen dekorieren. Für das Gesicht des Weihnachtsmanns aus beigem Fondant einen Kreis ausstechen und eine Kugel für die Nase rollen. Aus dem roten Fondant ein Dreieck als Mütze ausschneiden. Die Spitze umschlagen und eine weiße Fondantbommel ankleben. Aus dem restlichen roten Fondant zwei kleine Handschuhe formen. Aus weißem Fondant einen Bart formen. Für die Augen aus schwarzem Fondant zwei kleine Kugeln rollen. Mütze, Nase, Augen und Bart ankleben. Alle Elemente ca. 24 Std. trocknen lassen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen, die Form einfetten. Für den Teig die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und ca. 80 ml Saft auspressen. Butter, Salz und Zucker cremig rühren. Schale und Saft zugeben und die Eier einzeln einrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen. Aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.

4. Für die Buttercreme Butter und Vanilleextrakt cremig rühren. Den Puderzucker nach und nach darübersieben und rühren, bis eine streichfeste Creme entsteht. Den Kuchen begradigen und von einer Seite 2 cm abschneiden. Dann waagerecht halbieren, mit der Hälfte der Buttercreme füllen und ca. 1 Std. kalt stellen. Die Torte auf eine Längsseite stellen, mit der restlichen Creme einstreichen und nochmals ca. 1 Std. kühlen.

5. Den braunen Fondant weich kneten, dünn ausrollen und den Kuchen damit einschlagen. Mit dem Veining Tool das Ziegelmuster einritzen. Aus dem schwarzen Fondant einen Halbkreis ausschneiden und mittig an den unteren Rand kleben. Den restlichen schwarzen und braunen Fondant zusammenkneten, zu ovalen Steinen formen und um den Halbkreis kleben.

6. Die Torte und die Geschenke auf das Cake Drum setzen. Die Socken ankleben. Weihnachtsmann und Handschuhe kopfüber in den Kamin kleben.