Rezept

Fruchtige Haselnusstorte

Ein Rezept von Fruchtige Haselnusstorte, am 11.11.2026

Zutaten

4	Eier (Größe M)
75 g	Zucker
1 TL	Zimtpulver
50 g	Mehl
1	1/2 TL Backpulver
1	Bio-Orange
100 g	Puderzucker
3	frische Eier (Größe M)
8	Physalis (Kapstachelbeeren)
	Salz
1 Päckchen	Vanillezucker
100 g	gemahlene Haselnüsse
25 g	Speisestärke
1	Bio-Zitrone
200 g	weiche Butter
3 Päckchen	Sahnesteif
125 g	Sahne
2 EL	gehobelte Haselnüsse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz leicht schlagen, dann nach und nach 25 g Zucker zugeben und weiterschlagen, bis ein steifer Schnee entstanden ist. Eigelbe mit restlichem Zucker, Vanillezucker, Zimt und 4 EL warmem Wasser mit den Quirlen des Handrührgeräts hellschaumig schlagen. Von den Haselnüssen 2 gehäufte EL abnehmen. Eischnee und restliche Nüsse auf die Eigelbcreme geben. Mehl, Stärke und Backpulver darübersieben, alles mit einem Spatel locker untermischen. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen, mit den übrigen gemahlenen Haselnüssen bestreuen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form und vom Backpapier lösen und mithilfe eines Tortenhebers auf ein Gitter legen. Biskuit auskühlen lassen.

2. Für die Creme die Zitrusfrüchte heiß waschen, trocken reiben und die Schale der ganzen Zitrone und der halben Orange fein abreiben. Saft der Zitrone auspressen. Die Butter mit Schalenabrieb, Puderzucker und Sahnesteif hellcremig rühren. Den Zitronensaft zusammen mit den Eiern nach und nach unterrühren.

3. Biskuitboden einmal quer durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Die Zitruscreme auf den unteren Boden streichen, 3 EL für den Rand übrig lassen. Den zweiten Boden auflegen, den Rand der Torte mit der restlichen Creme bestreichen und mit einem Tortenkamm verzieren. Für die Garnitur die Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. 16 Sahnetupfen auf die Torte setzen und diese abwechselnd mit Physalis und Haselnüssen garnieren. Torte mindestens 2 Std. kalt stellen.