

Rezept

Weihnachts-Eistorte

Ein Rezept von Weihnachts-Eistorte, am 18.12.2025

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Orangensaft
300 g Mehl	2 EL Kakaopulver
2 TL Lebkuchengewürz	1 Päckchen Backpulver
Fett und Semmelbrösel für die Form	2,5 kg Vanilleeis
3 gehäufte TL Zimtpulver	400 g Sahne
2 Päckchen Vanillezucker	1 TL Lebkuchengewürz

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. 660 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen, Form fetten und mit Bröseln bestreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft dazugeben. Mehl mit Kakao- und Backpulver rasch unterrühren. Teig in die Form füllen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 45-50 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Den Boden einmal quer teilen. Tortenring um den unteren Boden stellen. Vanilleeis mit den Knethaken des Handrührgerätes cremig rühren (es darf nicht tauen!). Zimtpulver untermischen. Eismasse auf den unteren Boden geben, oberen Boden auflegen. Im Gefrierfach 4-5 Std. gefrieren lassen.
3. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und auf die Eistorte streichen. Mit einem Löffel Mulden eindrücken, mit Lebkuchengewürz bestreuen und nochmals 1 Std. ins Gefrierfach stellen.