Rezept

# Zimt-Nektarinen-Torte

Ein Rezept von Zimt-Nektarinen-Torte, am 25.05.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **250 g** | weiche Butter |
| **1 Päckchen** | Vanillezucker |
| **1** | Fläschchen Rumaroma |
| **2 TL** | Backpulver |
| | 1/2 TL Zimt |
| **800 g** | Sahne |
| **1 Päckchen** | Sahnetorten Hilfe |
| **6 EL** | Aprikosenlikör (ersatzweise Saft) |
| | Backpapier für die Form |
| **250 g** | Zucker |
| **4** | Eier |
| **250 g** | Mehl |
| **100 g** | gemahlene Mandeln |
| **1 kg** | reife Nektarinen |
| **100 ml** | Nektarinen- oder Pfirsichsaft |
| **2 TL** | Zimt |
| **10 EL** | Aprikosenkonfitüre |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eier und die Hälfte des Rumaromas unterrühren. Mehl, Backpulver, Mandeln und Zimt mischen, unterheben.

2. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 30 Min. backen. 10 Min. vor Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen. Den Kuchen auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

3. Die Nektarinen waschen, dünn schälen und den Stein entfernen. 3 Nektarinenhälften beiseite stellen. Die übrigen Früchte klein würfeln.

4. Die Sahne steif schlagen. Die Sahnetorten Hilfe nach Packungsangaben mit dem Saft und 100 ml Wasser glatt rühren. Mit der Sahne gut verrühren. Die Sahnecreme mit Zimt und dem restlichen Rumaroma abschmecken. 4 EL in einen Spritzbeutel füllen.

5. Den Kuchen zweimal quer durchschneiden. Den unteren Boden mit 2 EL Likör beträufeln. Ein Drittel der Sahnecreme darauf verteilen. Mit der Hälfte der Nektarinenwürfel bestreuen. Den zweiten Boden auflegen, mit 2 EL Likör beträufeln und mit 5 EL Aprikosenkonfitüre bestreichen. Ein Drittel der Sahnecreme darauf verteilen, mit den restlichen Nektarinenstückchen bestreuen. Den dritten Tortenboden auflegen, mit dem restlichen Likör beträufeln und mit 5 EL Aprikosenkonfitüre bestreichen.

6. Die Torte rundum mit der restlichen Sahne überziehen. Die 3 Nektarinenhälften in schmale Spalten schneiden. Die Tortenoberfläche dekorativ damit belegen. In die Mitte der Torte Sahnetupfer spritzen. Den Rand mit einem Tortenkamm verzieren. Die Torte 2 Std. kalt stellen.