

## Sonntagskuchen

**Stefanie Biedermann**  
**Weihnachtliche Käsesahne mit Spekulatius**

**Freitag, den 06.12.2019**  
**Für ca. 14 Stücke**

### Zutaten

#### Für den Biskuit:

6 Eier (Größe M)  
240 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
180 g Mehl (Type 405)  
1 gestrichener TL Backpulver

#### Für das Apfelkompott:

1 kg Äpfel (z.B. Boskop, Elstar)  
Saft und Schale einer halben Bio-Zitrone  
1 Zimtstange  
60g Zucker  
ca. 2 EL Wasser

#### Für die Käsesahne:

400 g Sahne  
1 Pck. Sofortgelatine  
80 g Zucker  
30 g Vanillezucker  
500 g Magerquark  
Saft von einer halben Bio-Zitrone  
2 TL Spekulatius-Gewürz  
1/2 TL Zimt

#### Für die Dekoration:

150 ml Orangensaft  
15 g Speisestärke  
Spekulatius

#### Außerdem:

Ausstecher in Stern-Form



## Zubereitung

1. Für den Biskuit den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) vorbereiten.
2. Eier, Zucker und Vanillezucker ca. 10 Minuten schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die schaumige Masse heben. Den Biskuitteig in die vorbereitete Springform füllen und im Backofen ca. 30 bis 40 Minuten backen. Danach den gebackenen Biskuit gut auskühlen lassen. **Unser Tipp:** Den Biskuit können Sie gerne auch schon am Vortag backen, dann lässt er sich besser durchschneiden.
3. Für das Apfelkompott Äpfel abbrausen, vierteln, schälen, Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Spalten schneiden.
4. Äpfel mit Zitronensaft und -schale, Zimt, Zucker und ca. 2 EL Wasser in einen Topf geben und etwa 10 Minuten köcheln lassen.
5. Apfelkompott abschmecken und abkühlen lassen.
6. Für die Käsesahne Sahne steif schlagen. Sofortgelatine untermischen. Zucker, Vanillezucker, Magerquark, Zitronensaft, Spekulatiusgewürz und Zimt unter die Sahnemasse heben.
7. Den ausgekühlten Biskuit zwei Mal horizontal durchschneiden. Den ersten Boden mit einem Tortenring umschließen. Die Hälfte der Käsesahne auf dem Biskuitboden gleichmäßig verteilen. Apfelkompott darauf schichten, den Zwischenboden einlegen und die restliche Käsesahne auf dem Zwischenboden gleichmäßig verteilen.
8. Aus dem letzten Boden mit einem Sternausstecher beliebig Sterne ausstechen, die ausgestochenen Biskuitsterne zur Seite legen. Mit dem zum Teil ausgestochenen Biskuitboden die Torte abschließen und in den Kühlschrank stellen.
9. Für die Dekoration Orangensaft aufkochen, Speisestärke in den kochenden Orangensaft rühren und weiter rühren bis der Orangensaft eingedickt ist. Den eingedickten Orangensaft etwas abkühlen lassen und in die ausgestochenen Sterne auf der Torte füllen. Die Torte mindestens 3 bis 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
10. Nach dem Durchkühlen die Torte nach Belieben mit Spekulatius, Spekulatiuskrümeln und den Biskuitsternen dekorieren.