

## Zutaten:

### Biskuit:

4 Eier  
100 g Zucker  
60 g Mehl  
60 g gemahlene Haselnüsse  
1 TL Zimt

### Füllung:

500 g Snow Creme  
250 g Quark  
250 g Sahne  
4 große Lebkuchen  
(mit Schokolade)

**Zubereitungszeit:** 20min

**Backzeit:** 20min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

## Zubereitung:

Biskuit lt. Anleitung Blitzbiskuit zubereiten.

Morgenstern auf den Thermo-Star mit Dauerbackunterlage stellen und den Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 20 Min. backen.

Für die Füllung Snow Creme glattrühren. Quark und steifgeschlagene Sahne unterrühren. Lebkuchen würfeln und unter die Masse heben.

Biskuit waagrecht durchschneiden und aus dem Deckel mit Hilfe des Bäckermeisters ein Gitter herstellen. Biskuitwürfel unter die Füllung mischen.

Morgenstern um den Boden stellen, die Creme darauf verteilen und kurz kühlstellen. Da Gitter aus dem Bäckermeister auf die Torte stürzen. Fertig!!