

Zutaten:

Biskuit:

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

Füllung:

500 g [Snow Creme](#)
250g Quark
250g Schlagsahne
4große Lebkuchen (mit Schokolade)



Zubereitungszeit: 45min

Backzeit: 20min

Temperatur:

Umluft: °C

Zubereitung:

Biskuit: Eier und Zucker weißcremig schlagen. Haselnüsse und Zimt zufügen. Das Mehl mit einem **Müllermeister** darüber sieben und mit dem **Softliner groß** unterheben.

Morgenstern auf den **Thermo-Star Vario** mit **Dauerbackunterlage** stellen und den Teig einfüllen. Bei 180°C Umluft ca. 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Füllung: **Snow Creme** glatrühren. Quark und steifgeschlagene Sahne unterrühren. Lebkuchenwürfel und unter die Masse heben.

Fertigstellung: Biskuit mit dem **Torten- und Garniermesser** einmal waagrecht aufschneiden 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 kühl stellen. Das Gitter aus dem **Bäckermeister** auf die Torte stürzen.