

Zutaten:

Biskuitboden:

4 Eier

130 g Zucker

1 P. Vanillinzucker

80 g Mehl

1 TL Backpulver (6 g)

2 TL Zimt (6 g)

200 g gemahlene Haselnüsse

Kirschfüllung:

1 Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht 370 g) 1/4 I Kirschsaft 30 g Speisestärke

20 g Zucker

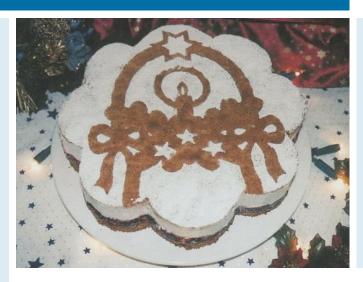
1 Prise Zimt

Sahnefüllung:

300 g Schlagsahne 1 P. Vanillinzucker

Dekoration:

etwas Puderzucker



Zubereitungszeit: 45min

Backzeit: 25min Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillinzucker abwiegen und weißcremig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Zimt mischen, mit dem *Müllermeister* über die Eiermasse sieben, Nüsse zugeben und alles mit dem *Softliner gross* unterheben.

Dauerbacklunterlage auf den Thermo-Star legen, Rosenform darauf stellen, den Biskuitteig einfüllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 25 Minuten backen.

Kirschen im *Müllermeister* abtropfen. Aus dem Saft und den übrigen Zutaten einen Pudding kochen, Kirschen unterheben und abkühlen lassen.

Ausgekühlten Zimtboden mit dem *Torten- und Garniermesser* einmal durchschneiden. Die oberer Hälfte mit dem *Profi Tortenhelfer* abheben, die *Rosenform* um den unteren Boden stellen und die Kirschen darauf verteilen. Die Sahne steif schlagen und darauf streichen. Den anderen Boden darauf legen und andrücken. Zimttorte aus der Form lösen. Mit Hilfe einer Schablone ein Muster aus Puderzucker auf den Boden stäuben.