

## 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 l 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.

*Dauerbackunterlage* 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 obere 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 Bodenstäuben.