

## Nusstorte Lübecker Art



Klassische Nuss-Marzipan-Torte

---

Zubereitungszeit:  
Wartezeit:  
Backzeit: 55 min

---

## ZUTATEN

### Mürbeteig

175 g Mehl  
75 g Zucker  
1 Ei  
100 g kalte Butter

## Biskuitteig

4 Eier  
4 EL heißes Wasser  
130 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
100 g Mehl  
2 TL Backpulver  
100 g Speisestärke

## Füllung

200 g Walnuskerne, fein gehackt  
70 g Zucker  
100 g Marzipan-Rohmasse  
1 l Sahne  
1 P. Vanillezucker  
2 P. gemahlene Gelatine

## Außerdem

2 EL Aprikosenmarmelade  
1 fertige Marzipandecke (z. B. von Dr. Oetker)  
12 Walnusskernhälften  
100 g Marzipan-Rohmasse  
Puderzucker  
Lebensmittelfarbe in grün und rot

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Für den Mürbeteig Mehl, Zucker, das Ei und die Butter (in kleinen Flöckchen) in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten.
4. Teig auf dem Backblech zu einem Kreis mit einem Durchmesser von ca. 30 cm ausrollen und mit einer Springform (26er Durchmesser) ausstechen. Den restlichen Teig entfernen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
5. Für 15-20 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
6. Die Temperatur des Backofens auf 180°C reduzieren.
7. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.
8. Für den Biskuitteig Eier mit heißem Wasser schaumig schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen.
9. Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen, auf die Masse sieben und unterheben.
10. Den Teig in die Springform füllen und für 30-35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
11. Für die Füllung gehackte Walnusskerne in einer fettfreien Pfanne mit 30 g Zucker karamellisieren lassen. Pfanne vom Herd nehmen.
12. Marzipan in Stücke zupfen, zu den Nüssen geben und alles gut vermischen. Das Marzipan soll sich mit den Nüssen verbinden, ohne dass große Klumpen entstehen. Evtl. nach dem Erkalten noch etwas zerbröseln.
13. Die Sahne steif schlagen, dabei den übrigen Zucker mit dem Vanillezucker unter Rühren langsam einrieseln lassen.
14. 1/5 der Sahne in eine kleine Schüssel geben und in den Kühlschrank stellen.
15. Gelatine nach Anleitung anrühren und auflösen. Mit 2 EL Sahne anrühren und zur restlichen Sahne geben.
16. Die abgekühlte Marzipan-Walnuss-Mischung dazugeben und unterheben.
17. Den abgekühlten Biskuitboden aus der Form lösen. Zweimal waagrecht durchschneiden.
18. Zwei der drei Böden mit Hilfe einer 24er Springform zu kleineren Kreisen zurechtschneiden (oder einen entsprechend großen Teller als Schablone benutzen und mit einem Messer den restlichen Teig abschneiden).
19. Den Mürbeteigboden mit Aprikosenmarmelade bestreichen und den großen Biskuitboden darauflegen.
20. Die Hälfte der Nuss-Sahne mittig auf den Boden geben und so verstreichen, dass eine Kuppel entsteht.
21. Mit dem ersten kleineren Biskuitboden bedecken, die restliche Nuss-Sahne darauf

verstreichen und zum Abschluss den letzten Boden auflegen.

22. Torte für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
23. Nach der Kühlzeit die Torte rundherum mit der zurückgestellten Sahne bestreichen (etwas Sahne zurückbehalten!)
24. Die Marzipandecke etwas größer ausrollen und die Torte damit belegen. Die Decke vorsichtig andrücken.
25. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und am Rand der Torte 12 Sahnetupfen aufspritzen. Jeweils mit einer Walnusskernhälfte belegen.
26. Für die Rose Marzipan mit Puderzucker im Verhältnis 2:1 verkneten und in 2 Teile teilen. Einen Teil mit der Lebensmittelfarbe rot bzw. rosa, die andere Hälfte grün einfärben.
27. Rosenblätter und Blätter daraus formen, zusammensetzen und mittig auf die Torte setzen.