

Klassische Lübecker Marzipantorte: So machst du sie selber

ZUBEREITEN

4
Std.

NIVEAU



Besonderes Zubehör

Springform (26 cm Durchmesser)
Tortenpalette oder großes Messer

Wer einmal in der schönen Stadt Lübeck war, der kam auf jeden Fall in den Genuss eines Stückchens Original Lübecker Marzipantorte. Ein Mürbeteigboden, mehrere Schichten Biskuit und darüber hinaus noch eine nussige Marzipan-Sahnecreme. Drumherum: eine feine Marzipandecke. Schon beim ersten Bissen überkommt dich das Gefühl: Diese Torte ist etwas ganz Besonderes. Und das ist sie auch: ein Evergreen, der niemals aus der Mode kommt.

Zugegeben, die Lübecker Marzipantorte backst du nicht mal eben zwischendurch. Aber mit etwas Zeit, Ruhe und Fingerspitzengefühl kannst du dir die nächste Reise nach Lübeck sparen und deinen Gästen ganz stolz deine eigene handgemachte Lübecker Marzipantorte servieren. Der Applaus ist dir sicher.

Du willst noch eine Schippe drauflegen? Dann mach dein Marzipan selbst. Ich verrate dir, wie es geht.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Mürbeteig alle Zutaten mit den Händen verkneten.

Zutaten für 1 Torte

Für den Mürbeteig

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

Für den Biskuitboden

4 Eier
4 Esslöffel heißes Wasser
130 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Mehl
100 g Speisestärke
2 Teelöffel Backpulver

Für die Füllung

200 g Walnüsse
100 g Marzipanrohmasse
70 g Zucker
1 l Sahne
2 Päckchen Gelatine, gemahlen
5 Esslöffel Aprikosenmarmelade

Für die Marzipandecke

1 Marzipandecke (gekauft oder aus 750 g selbstgemachtem Marzipan)

Klassische Lübecker Marzipantorte: So machst du sie selber



- 2 -

Teig auf dem Blech zu einem Kreis mit mindestens 26 cm Durchmesser ausrollen, mit einer Gabel einstechen und 15 - 20 Minuten backen.



- 3 -

Mürbeteig auskühlen lassen und mit Hilfe der Springform zu einem Boden schneiden. Springform mit Backpapier auslegen und einfetten. Backofen auf 180 °C herschalten.



- 4 -

Für den Biskuitboden Eier mit Wasser schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker hinzufügen und weiterschlagen. Mehl, Backpulver und Speisestärke vermischen und kurz unter die Eimasse rühren. Teig in die Springform geben und im heißen Ofen ca. 35 Minuten backen.



- 5 -

Biskuitboden auskühlen lassen und aus der Form lösen. Boden zwei Mal waagrecht teilen.

Klassische Lübecker Marzipantorte: So machst du sie selber



- 6 -

Für die Füllung Walnüsse, bis auf einige zum Dekorieren, fein hacken. 30g Zucker in einer Pfanne schmelzen und gehackte Nüsse karamellisieren lassen. Marzipan in kleine Stücke zupfen und in die Pfanne geben. Pfanne vom Herd nehmen und größere Stücke mit einem Pfannenwender zerkleinern.



- 7 -

800 ml Sahne steif schlagen und 30 g Zucker einrieseln lassen. 1 Päckchen Gelatine nach Packungsanleitung anrühren und unter die Sahne rühren. Walnuss-Marzipan-Mischung unterheben.



- 8 -

Aprikosenmarmelade kurz in der Mikrowelle erwärmen und auf den Mürbeteigboden streichen.



- 9 -

Auf die Marmelade einen Biskuitboden setzen und mit der Hälfte der Sahne-Nussmasse bestreichen. Zweiten Biskuitboden draufsetzen und mit restlicher Sahne-Nussmasse bestreichen. Mit dem dritten Boden abschließen und die Torte mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Klassische Lübecker Marzipantorte: So machst du sie selber



- 10 -

Restliche Sahne mit 10 g Zucker steif schlagen. 1 Päckchen Gelatine nach Packungsanleitung anrühren und unter die Sahne rühren. Torte rundherum mit Sahne bestreichen.



- 11 -

Marzipandecke vorsichtig über die Torte legen, etwas andrücken und überlappende Ränder mit einem Messer abschneiden. Mit einer angefeuchteten Tortenpalette oder einem großen Messer glattziehen und mit Walnüssen garnieren.



Tipp: Aus den Marzipanresten kannst du prima eine hübsche Blumendeko für deine Torte modellieren.



Marzipan, Nuss und Sahne - ein wahrgewordener Kuchentraum.