

## **Maple Cake/ Ahornsirup-Torte**

Von Anne Grabenhorst aus Ottawa, Kanada/ Münster

### **Gesalzene Ahorn-Caramel-Sauce**

- 200 ml Maple Syrup/ Ahornsirup
- 75 g kalte Butter
- 100 ml Sahne
- 4 TL Speisestärke
- ½ TL Salz

Den Ahornsirup ca. 15 min einkochen lassen, bis dicke Blasen entstehen. Dann kalte, in Würfel geschnittene Butter schnell unterrühren. Die Speisestärke in der Sahne auflösen, diese Mischung zum Karamell geben und nochmal aufkochen lassen bis die Masse eindickt.

### **Mandelbiskuitböden**

(3 Böden in 20er Formen oder 2 Böden in 26er Formen)

- 6 Eier getrennt
- 150 g Zucker
- 80 g Mehl
- 80g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die 6 Eier trennen und zunächst das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dann die 6 Eigelb mit dem Zucker so lange mixen bis eine hellgelbe Masse entsteht. Mehl Backpulver und Mandeln separat mischen und dann zu der Eigelbmasse geben. Zunächst wird die halbe Eischneemasse untergehoben, dann die andere Hälfte. Der Biskuitteig wird auf alle drei Formen gleichmäßig aufgeteilt und bei 180° C für 15-18 min gebacken. Auskühlen lassen.

### **Ahornbuttercreme und Cranberryfüllung (Preiselbeeren)**

- 250 g zimmerwarme Butter
- 1 Vanilleschote
- 175 ml Maple Syrup/ Ahornsirup
- 250 g Puderzucker
- 200 g frische Cranberries oder Wildpreiselbeeren im Glas

Die Vanilleschote mit einem Messer auskratzen und das Mark mit der zimmerwarmen Butter und dem Ahornsirup mixen. Dann den Puderzucker

hinzugeben und erneut mixen bis die Masse schön cremig ist und in einen Spritzbeutel füllen.

Die Preiselbeeren werden nur püriert und dann auch in einen Spritzbeutel gefüllt.

Sobald die Böden abgekühlt sind kann die Torte zusammengesetzt werden: Auf zwei der Böden werden abwechselnd die Buttercreme und die Preiselbeercrème kreisförmig aufgespritzt wobei mit der Buttercreme von außen angefangen wird. Der dritte, obere Boden wird nur mit Buttercreme bespritzt. Dann werden die drei Böden aufeinandergesetzt und Buttercreme von außen an die Torte gespritzt. Mit einem Messer wird alles glattgestrichen. Dann wird mit der kalten Ahorn-Karamellsoße ein Muster aufgetragen und wer möchte dekoriert zusätzlich mit Zartbitterschokoladeraspeln.

### **Guten Appetit und viel Spaß beim Nachbacken!**

Jeden Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: [studio.muenster@wdr.de](mailto:studio.muenster@wdr.de). Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.