

Hier und heute

Lübecker Nusstorte

Wir sind mitten in der Nusssaison! Konditormeister Marcel Seeger zeigt mit diesem Rezept für eine Lübecker Nusstorte, wie man den Kuchenklassiker gut selbst machen kann. Cremig, nussig, lecker!

Das Rezept

Lübecker Nusstorte

von Marcel Seeger, für eine Backform von 26 cm Durchmesser

Zutaten Mürbeteigboden

- 180 g Mehl, Type 550
- 80 g Zucker
- 100 g Butter
- Ei (Größe M)
- eine Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste

Zubereitung

Butter, Zucker, Salz und Vanillemark verkneten, dabei das Ei zugeben. Sobald die Zutaten verbunden sind, das Mehl zufügen und alles zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten. Den fertigen Teig kurz kühlen und dann gleichmäßig ausrollen.

Aus dem ausgerollten Stück einen Boden von 26 cm Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Den Boden mit einer Gabel vielfach einstechen, damit er beim Backen keine Blasen wirft und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze circa 15-20 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen den Boden auskühlen lassen.

Tipps

Mürbeteig lässt sich gut vorbereiten und einfrieren.

Alternativ kann man auch einen gekauften Mürbeteigboden verwenden.

Zutaten Biskuitboden

- 4 Eier (Größe M)
- 40 ml Wasser
- 170 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 100 g Mehl, Type 550
- 80 g Speisestärke
- 20 g Haselnüsse, gemahlen
- 6 g Backpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Tortenring von 26 cm Durchmesser und 5 cm Höhe mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech setzen, alternativ kann man auch eine Springform verwenden.

Die Eier mit Wasser, Zucker, Salz und Vanillemark cremig aufschlagen. Das Mehl mit Speisestärke, gemahlene Haselnüssen und Backpulver vermischen und dann vorsichtig

unter die Eimasse heben. Alles zu einem glatten Biskuitteig verbinden und dann die Biskuitmasse in den Tortenring einfüllen und glatt streichen. Den Biskuit im Backofen circa 25-30 Minuten goldbraun backen, gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Den gebackenen Biskuit abkühlen lassen, aus dem Ring nehmen und zweimal horizontal durchschneiden, sodass drei gleichmäßige Böden entstehen.

Tipp

Alternativ kann man auch einen gekaufte Biskuitböden verwenden.

Zutaten für die Füllung

- 100 g Haselnüsse, geröstet und gehackt
- 100 g Walnüsse, gehackt
- 100 g Marzipanrohmasse, in kleine Stücke geschnitten
- 50 g Zucker
- 900 g Sahne, frisch aufgeschlagen
- 4 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

Zubereitung

Die gehackten Hasel- und Walnüsse mit dem Zucker in eine Schüssel geben und vermischen. Nun die Marzipanstücke untermischen. Anschließend die geschlagene Sahne nach und nach unterheben. Zuletzt die aufgelöste Gelatine vorsichtig unterrühren.

Fertigstellung

- etwas Marmelade nach Wahl

Den Mürbeteigboden mit Marmelade bestreichen und mit einem Tortenring von 6 cm Höhe umstellen, alternativ in eine Springform einlegen. Den ersten Biskuitboden einlegen und leicht andrücken. Ein Drittel der fertigen Füllung darauf geben und glattstreichen. Dann den zweiten Biskuitboden einlegen und erneut ein Drittel der Füllung einfüllen und glattstreichen. Nun den letzten Boden auflegen und mit der restlichen Füllung die Torte abschließen. Die Torte mindestens eine Stunde in den Kühlschrank geben, damit sie die nötige Bindung bekommt.

Zutaten für die Dekoration

- 250 g Marzipanrohmasse
- 60 g Puderzucker
- etwas Nussnougatcreme
- jeweils 12 Hasel- und Walnüsse

Zubereitung

Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker zu einer glatten Masse verbinden, zu einer Kugel formen, diese leicht platt drücken und eine runde Marzipandecke von 26 cm Durchmesser ausrollen. Die Decke auf die Torte legen und dann mit Nussnougatcreme Tupfen in der gewünschten Tortenstückzahl aufspritzen. Auf jeden Tupfen eine Haselnuss und/ oder Walnuss legen.

Tipp

Alternativ kann man auch eine gekaufte Marzipandecke verwenden.