

# Halbmondtorte

etwa 14 Stücke  gelingt leicht  bis zu 20 Min.



- 1 **Vorbereiten:**  
Springform (26 cm Ø), Boden mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

- 2 **Teig:**  
Eier, Zucker, Zimt, Kardamom und Orangenschalen-Aroma zusammen schaumig schlagen, bis die Masse hell ist. Mehl und Backpulver dazu sieben. Flüssige Butter zugeben und mischen. Schokoraspel zugeben und unterheben.

Die Masse in die vorbereitete Springform füllen und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens während ca. **45 Minuten** backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Rille: im unteren Teil des Ofens**  
**Backzeit: etwa 45 Minuten**

Herausnehmen und abkühlen lassen.

## Zutaten:

### Springform (Ø 26 cm):

#### Teig:

5 Eier  
200 g Zucker  
Zimt  
1 Prise Kardamompulver  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
250 g Mehl  
Dr. Oetker Backpulver  
200 g Butter, flüssig  
1 Pck. Dr. Oetker  
Raspelschokolade Zartbitter

#### Füllung:

1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
4 EL Orangensaft  
1 Pck. Dr. Oetker  
Raspelschokolade Zartbitter  
80 g Aprikosenkonfitüre

#### Glasur:

3 EL Aprikosenkonfitüre, heiss  
2 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur  
dunkel

#### Garnitur:

2 EL Zitronensaft  
4 EL Puderzucker

Mithilfe des Springformrandes aus der erkalteten Torte einen Mond ausstechen. Die Gebäckreste zerbröseln und in eine Schüssel geben.

**3 Füllung:**

Orangenschalen-Aroma, Orangensaft, Schokoraspel und Aprikosenkonfitüre der Reihe nach zu den Bröseln geben und zu einer kompakten Masse verkneten. Den Mond einmal durchschneiden, mit der Füllung füllen und wieder zusammensetzen.

Ca. **30 Minuten** kalt stellen.

**4 Glasur:**

Mit Aprikosenkonfitüre den Mond bestreichen. Kuchenglasur nach Packungsanleitung zubereiten und den Mond damit glasieren.

**5 Garnitur:**

Zitronensaft und Puderzucker zusammen glatt rühren. In ein Spritztütchen füllen. Ein Mondgesicht aufspritzen und beliebig verzieren.