

Halbmondtorte

etwa 14 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 26 cm):

Teig:

- 5 Eier
- 200 g Zucker
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Kardamompulver
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Orangenschale
- 250 g Mehl
- ½ Beutel 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

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: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 45 Minuten

Herausnehmen und abkühlen lassen.

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.