

## Mond-Torte

Kuchen & Gebäck   Brot&Gebäck   Geburtstag   Herbst   Muttertag  
Vatertag   Vegetarisch   Weihnachten   Winter

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ● ○

### Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker, Zimt, Aromen und Dotter mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eiklar steif schlagen und mit dem Kochlöffel einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Schokolade unterheben. Die Masse in eine am Boden befettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) füllen und zum Rand hin hoch streichen. Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten backen. Mithilfe des Springformrandes aus der erkalteten Torte einen Mond ausschneiden.

### Orangen-Bröselfüllung:

Für die Füllung die Gebäckreste zerbröseln und in eine Rührschüssel geben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einer kompakten Masse verkneten. Den Mond 1-mal durchschneiden und mit der Füllung zusammensetzen. Oberfläche und Rand mit Marmelade bestreichen und 1/2 Stunde kalt stellen.

### Glasur & zum Verzieren:

Den Mond mit flüssiger Glasur bestreichen. Zitronensaft mit Staubzucker glatt rühren und in ein Spritztütchen geben. Ein Mondgesicht aufspritzen und beliebig verzieren.



ZUTATEN 

Zutaten für 14 Stück:

Sandmasse:

200 g weiche Butter

200 g gesiebter  
Staubzucker

1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin  
Zucker

1 Prise gemahlener Zimt

½ Fl. Dr. Oetker Aroma  
Rum

1 Pkg. Dr. Oetker Finesse  
geriebene

Orangenschale

5 Eier (Größe M)

250 g glattes Mehl

1 KL Dr. Oetker Backpulver

200 g geriebene  
Kochschokolade

Orangen-Bröselfüllung:

übrige Gebäckreste

1 Pkg. Dr. Oetker Finesse  
geriebene

Orangenschale

Saft von 1 Orange

100 g geschnittene  
Milchschokolade

80 g Marillenmarmelade

½ Fl. Dr. Oetker Aroma  
Rum

Zum Bestreichen:

etwas heiße  
Marillenmarmelade

---

Glasur & zum Verzieren:

---

2 Be. Dr. Oetker Glasur  
Kakao

---

2 EL Zitronensaft

---

etwas gesiebter  
Staubzucker