

Weihnachtstorte 2025

## Zimtquark- Amarettokirschen-Torte

*Jeder Belag wird einzeln erstellt  
und zum Schluss wird alles  
zusammengefügt*

### Boden (ohne Backen)

- 250 g Butterkekse
- 80 g geschmolzen Butter

*Butterkekse fein zerbröseln. Butter schmelzen.  
Brösel & Butter mischen. Masse in eine 24-cm-  
Springform drücken. Kaltstellen!*

### Amarettokirschen

- 1 Glas Kirschen oder TK (370–680 g)
- 500 ml Kirschsafte (mit dem abgetropften Saft)
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 2 kl. Schnapsgläser Amaretto
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zimt

*Kirschen abgießen, Saft auffangen. Puddingpulver  
mit 6–7 EL kaltem Kirschsafte glatt rühren.  
Restlichen Saft aufkochen. Zucker, Zimt &  
Amaretto einrühren.*

*Angerührtes Puddingpulver dazugeben. Aufkochen  
lassen, bis es andickt. Abgetropfte Kirschen  
unterheben. Mischung vollständig abkühlen  
lassen.*

### Zimtquark

- 1 Kg Magerquark
- 2 Blatt Gelantine
- 400 ml Schlagsahne
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 Päckchen Sahnesteif
- 2 TL Zimt

*Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen. Magerquark,  
Zucker, Vanillezucker, Zimt und eingeweichte Gelantine  
verrühren. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.*

### Torte schichten

- Kirschen mittig auf den gekühlten Keksboden verteilen,  
dass ein leerer Rand von ca. 2-2,5cm bleibt.
- Mit dem Quark zuerst den leeren Rand auffüllen, dass  
Kirschen und Quarkrand eine Ebene ergeben.
- Restlichen Quark oben drauf verteilen und glatt  
streichen.
- Oberfläche schön glätten, damit sie sauber aussieht

*Torte mindest. 4 Stunden im Kühlschrank kühlen. Besser  
über nacht, dann sollte sie die perfekte Festigkeit haben.*

