

Traditionelle Sternenzauber-Torte

etwa 16 Stück

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Backpapier

All-in-Teig:

- ◆ 100 g Weizenmehl
- ◆ 25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
- ◆ 1 TL Spekulatiusgewürz
- ◆ 3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
- ◆ 125 g Zucker
- ◆ 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- ◆ 3 Eier (Größe M)
- ◆ 125 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

- ◆ 12 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
- ◆ 500 g kalte Schlagsahne
- ◆ 100 ml Milch
- ◆ 150 g Zucker 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- ◆ 500 g Speisequark (Magerstufe)
- ◆ 1 Be. Dr. Oetker Kirsch Grütze (500 g)

Zum Bestreuen:

- ◆ 20 g Puderzucker



Vorbereiten:

- ◆ Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen.
- ◆ Backofen vorheizen.
- ◆ Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
- ◆ Heißluft: etwa 160°C

Quelle:

[Dr. Oetker Versuchsküche](#)

All-in-Teig: Mehl, Gustin, Spekulatiusgewürz und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Mitgebackenes Papier abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder gesäuberten Springformrand darumstellen.

Füllung: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Milch, Zucker und Vanillin-Zucker gut mit dem Quark verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, zunächst mit etwa 4 Esslöffeln von der Quarkmasse verrühren, dann unter die übrige Quarkmasse rühren. Sahne unterheben, zuletzt die Kirsch Grütze (2 Esslöffel zurücklassen) mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben, so dass eine marmorierte Creme entsteht. Füllung auf den unteren Boden streichen. Aus dem oberen Boden etwa 10 Sterne (Ø 5 cm) ausstechen und beiseitelegen. Boden auflegen, die Sterne mit der restlichen Grütze füllen und die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Verzieren: Den Tortenring oder Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Vor dem Servieren die Torte mit Puderzucker bestreuen und die ausgestochenen Sterne dekorativ auflegen.