

**Herzliche Adventsgrüße  
Schnell und gut vorzubereiten  
Tangstedter Festtorte**

**Zutaten:**

- 5 Eier
- 5 Eßl. warmes Wasser
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Eßl. Mehl
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 5 gemahlene Zwiebäcke
- 200 g gemahlene Nüsse
- gut ½ l Sahne
- Eierlikör

**Verzierung:**

*Mandelblättchen, Pistazien, Nüsse oder Schokoblättchen*

**Zubereitung:**

Eier mit lauwarmen Wasser, Zucker, Vanillinzucker cremig schlagen. Gemahlene Nüsse und Zwiebäcke, Mehl und Backpulver mischen und unterheben. Den Biskuitboden bei 150 °C ca. ½ Stunde backen. Den Boden einmal durchschneiden, mit ½ l geschlagener Sahne füllen und eine Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag einen dichten Rand Sahnetupfen spritzen und die Mitte mit Eierlikör füllen. Nach Belieben verzieren mit Pistazien, ganzen Nüssen oder Schokoblättchen.

**Tipp:** Besonders gut schmeckt die Torte, wenn der Biskuitboden auf einen dünnen Mürbeteigboden mit etwas Preiselbeergelee gelegt und der Rand mit gebräunten Mandelblättchen verziert wird.

Frohe Weihnachten wünscht Familie Bolhuis



SPARGELHOF  
**Bolhuis**

Quebborn 15, 22889 Tangstedt-Kringel, Tel.: 04193/754079