

Weihnachtstorte ohne Industriezucker

Zutaten für eine 20 cm Backform:

Für den Teig

- 280 g Dinkelmehl
- 1 EL Backpulver
- 2 EL gemahlene Mandeln
- 3 Bananen (reif)
- 60 ml Rapsöl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Apfel



Für die Creme

- 250 g Magerquark
- 200 g Sahne
- 2 EL Dattelsirup (oder [Dattelmus](#))
- 1 TL Ceylon-Zimt
- 1 EL Kakaopulver

Für den Belag

- 150 g Apfelmark
- 2 Äpfel
- 2 EL Rosinen (nach Belieben)
- 1 TL Butter

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 85 Minuten

So bäckst du die Weihnachtstorte

Schritt 1: Boden backen

1. Heize den Ofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vor.

2. Gib das Ei und das Öl in eine Schüssel und mixe es cremig.
3. Schäle die Bananen, püriere sie und rühre den Bananenbrei zur Ei-Mischung.
4. Gib nun das Mehl, die Mandeln und das Backpulver hinzu.
5. Jetzt wird alles gut gemixt, bis ein zäher Kuchenteig entsteht. Raspel noch den Apfel und rühre ihn in den Teig.
6. Fülle den Teig in eine gut gefettete Backform und backe ihn anschließend für ca. 1 Stunde im Backofen. Lasse den Boden nach dem Backen gut auskühlen.

Schritt 2: Creme zubereiten

7. Für die Creme schlägst du als erstes die Schlagsahne steif.
8. Verrühre in einer weiteren Schüssel den Quark mit dem Dattelsirup, dem Zimt und dem Kakao.
9. Hebe nun die Schlagsahne vorsichtig unter. Stelle die Creme bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.

Schritt 3: Torte verzieren

10. Schneide den Kuchenteig in 3 gleich große Teile.
11. Wasche die Äpfel, entferne das Kerngehäuse und schneide sie in Scheiben. Dünste die Apfelscheiben in einer Pfanne mit etwas Butter und Wasser an. Wenn du magst, fügst du auch die Rosinen hinzu.
12. Lege einen Backrahmen um den ersten Tortenboden und bestreiche ihn mit dem Apfelmark.
13. Verteile die Hälfte der Apfelscheiben auf den Boden mit Apfelmark.
14. Anschließend verteilst du die Creme auf den Apfelscheiben und legst den nächsten Boden darauf und wiederholst den letzten Schritt. Es kommen wieder Apfelmark, Apfelscheiben/Rosinen und dann die Creme darauf. Zum Schluss kommt der dritte Boden drauf und auf diesen kommt nur noch eine Cremeschicht.
15. Lasse die Torte für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen.
16. Verziere sie anschließend mit zuckerfreien Keksen, Sahnetupfen oder gerösteten Mandeln.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).