

## REZEPT FÜR SPINNENTORTE



### SPINNENTORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für 8-10 Stücke | 75 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit**

#### Zutaten

##### Für den Teig:

- 250 g weiche Butter
- 250 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/4 TL Salz
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 60 g Kakao
- 150 g Schokotropfen

##### Für die Verzierung:

- 2-3 EL Aprikosenkonfitüre
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 1-2 TL Zitronensaft
- 30 g Marzipan
- orangefarbige Lebensmittelfarbe
- zum Verzieren SweetFamily Hagelzucker



3957

#### ZUBEREITUNG

1. Für den Rührteig Butter, braunen Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln gut unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und kurz unterrühren. Schokotropfen unterheben.
2. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech einen Backrahmen (ca. 20 x 40 cm) stellen. Teig gleichmäßig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 30-35 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, dann 2 Kreise (à ca. 15 cm Ø) daraus schneiden. Einen Boden mit verrührter Aprikosenkonfitüre bestreichen, zweiten Boden darauf setzen.
3. Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. 2 EL beiseite stellen, Kuchen mit dem Rest überziehen und trocknen lassen.
4. [Puderzucker](#) sieben. 90 g mit so viel Zitronensaft verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. 2/3 in einen Spritzbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und ein Spinnennetz auf den Kuchen spritzen. Übrigen Zuckerguss orange einfärben. Marzipan mit übrigem Puderzucker und Speisefarbe verkneten, bis sie orange gefärbt ist. 2 Kugeln formen und als Spinne auf den Kuchen setzen. Beine mit dem eingefärbten [Zuckerguss](#) aufspritzen. Übrige Kuvertüre eventuell nochmal schmelzen, Spinne damit verzieren. Trocknen lassen. Tortenplatte vor dem Servieren nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen.

#### Tipp:

Mit unserem [Rezept](#) kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.