

WEIHNACHTS- UND NEUJAHRSGRÜßE

Anzeigensonderveröffentlichung



Was ganz Großes

Lebkuchen-Preiselbeer-Torte mit Walnüssen

Diese Lebkuchenverarbeitung hat es in sich. Rund zwei Stunden müssen für die Zubereitung der Lebkuchen-Preiselbeer-Torte eingeplant werden. Dann kommt noch ein knappes Stündchen Backzeit dazu. Aber was danach auf der Kaffeetafel landet, kann sich sehen lassen.

ZUTATEN

- Für die Böden**
- ▶ 200g weiche Butter
  - ▶ 250g brauner Zucker
  - ▶ 1 Prise Salz
  - ▶ 3 Eier
  - ▶ 1 TL Vanillepaste
  - ▶ 280 g Mehl
  - ▶ 2 TL Lebkuchen-Gewürz
  - ▶ 1 1/2 TL Backpulver
  - ▶ 1 TL Natron
  - ▶ 60g Backkakao
  - ▶ 300ml Milch
  - ▶ 50ml Mineralwasser mit Kohlensäure
  - ▶ 50g Walnüsse, zum Beispiel kalifornische Walnüsse, gehackt
- Für die kandierten Walnüsse**
- ▶ 100g Walnüsse, zum Beispiel kalifornische Walnüsse, grob gehackt
  - ▶ 60g Zucker
  - ▶ 1/2 TL Zimt
  - ▶ 50ml Wasser
- Für die Füllung und die Creme**
- ▶ 200g Wild-Preiselbeeren (Glas)
  - ▶ 150g Zartbitterschokolade
  - ▶ 1 EL Kakaopulver, ungesüßt
  - ▶ 250g Mascarpone
  - ▶ 300g Frischkäse
  - ▶ 1Pck. Vanillezucker
  - ▶ 4 EL Zucker
  - ▶ 2 TL Sanapart oder 1 Beutel Sahnefestiger
  - ▶ 200g Schlagsahne
- Für die Ummantelung**
- ▶ 100g Zartbitterschokolade
  - ▶ 100g Sahne
  - ▶ 250g Frischkäse

- ▶ 100g Mascarpone
- ▶ 5 EL Puderzucker, gesiebt
- ▶ 2 EL Kakaopulver, ungesüßt

Für den Schoko-Dip

- ▶ 100g Zartbitterschokolade
- ▶ 1 TL Kokosöl

Sonstiges

- ▶ Zuckerstreusel und Walnüsse, zum Beispiel kalifornische Walnüsse, (etwa 40g) für die Deko
- ▶ 1 Spritzbeutel
- ▶ 1 offene Sterntülle (15 mm)
- ▶ 1 Springformen (16 cm)
- ▶ 1 hoher Tortenring

**Zubereitungszeit:** 2 Stunden  
**+ Backzeit:** 55 Minuten

ZUBEREITUNG

Für die Böden

1. Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der Springformen mit Backpapier auslegen.
2. Butter, Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier nacheinander einzeln unterschlagen – je etwa 30 Sekunden. Vanillepaste dazugeben. Mehl, Backpulver, Natron, Kakao, gehackte Walnüsse und Lebkuchen-Gewürz mischen und im Wechsel mit der Milch und dem Mineralwasser unter die Butter-Ei-Masse heben. Nicht zu lange rühren.
3. Den Teig in beide Springformen füllen, am Rand ein wenig hochstreichen (so backt der Boden gleichmäßiger und wird in der Mitte nicht so hoch), im vorgeheizten Backofen etwa 55 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.
4. Die Böden aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Die beiden ausgekühlten Böden in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Gekühlt lassen sie

sich am nächsten Tag sogar besser schneiden.

Für die Füllung

1. Schokolade hacken. 100 g Sahne kurz aufkochen, über die Schokolade geben, abdecken und 5 Minuten ziehen lassen. Dann zu einer homogenen Masse verrühren und abkühlen lassen.
2. Frischkäse, Mascarpone, Kakaopulver, Vanillezucker und Zucker glattrühren. Geschmolzene Schokolade einrühren. Rest Sahne steifschlagen, Sanapart dabei einrieseln lassen und vorsichtig unter die Masse heben.

Für die kandierten Walnüsse

1. Wasser, Zucker und Zimt mischen und in eine beschichtete Pfanne mit hohem Rand geben.
2. Walnüsse grob hacken. Wasser aufkochen, solange bis sich der Zucker komplett gelöst hat. Walnüsse dazugeben und unter Rühren weiterköcheln lassen, bis das Wasser verdunstet und der Zucker krümelig wird.
3. Auf mittlerer Stufe weiter-rühren, bis der Zucker karamellisiert. Walnüsse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, verteilen und abkühlen lassen.

So geht es weiter

1. Die beiden Böden je einmal waagerecht halbieren. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen.
2. Tortenboden mit 1 EL kandierten Walnüssen belegen, dann 1/3 Creme darüber geben und 1/3 Preiselbeeren darauf verteilen, dabei etwa 1 cm Rand freilassen.
3. Zweiten Boden auflegen, Vorgang wiederholen. Dritten Boden aufle-

gen, Vorgang wiederholen.  
4. Letzten Boden mit der Unterseite nach oben auflegen. Torten etwa 2 Stunden kühlen.

Für die Ummantelung

1. Schokolade hacken. Sahne kurz aufkochen und über die Schokolade geben. Abdecken und 5 Minuten ziehen lassen. Danach kräftig durchrühren und weiter abkühlen lassen.
2. Frischkäse und Mascarpone cremig rühren. Puderzucker sieben und nach und nach unterrühren. Kakao sieben und ebenfalls in das Frosting einarbeiten. Schokolade unterziehen.
3. Torte aus dem Ring lösen und dünn mit dem Frosting einstreichen. 30 Minuten kühlen und noch einmal komplett einstreichen. Dabei etwa 3 EL Creme entnehmen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Torte bis zur weiteren Verwendung kühlen.

Für den Dip

1. Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen.
2. Kokosöl unterrühren und so lange rühren bis die Schokolaglasur eine dickflüssige Konsistenz hat.
3. Schokolaglasur mit einem Löffel auf die Torte geben und am Rand runterlaufen lassen.
4. Mit der Restcreme Creme-tuffs auf die Schokolade spritzen und mit Streusel und Walnüssen verzieren.

Das Rezept ist in Zusammenarbeit mit Emma von Emma's Lie blingstücke entstanden.



Info: Mehr Rezeptideen unter [www.walnuss.de](http://www.walnuss.de)

Fotos: California Walnut Commission, Adobe Stock/Tatyana Sidyukova

Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch wünscht Ihnen das Team von

MÖBEL WENK

Im neuen Jahr starten wir mit unserem

Inventurverkauf

vom 02. bis 18. Januar 2025

- 50 % auf Weihnachtsdekorationen\*
- 10 % auf sonstige Boutiqueware und Bilder\*
- bis zu 50 % auf ausgewählte Ausstellungsstücke
- 10 % auf alle Neubestellungen\*

\*Alle Angebote sind nur in dem angegebenen Zeitraum verfügbar. Eine Verrechnung mit dem Kaufpreis oder eine Barauszahlung ist nicht möglich. Angebote gelten nicht für bereits bestehende Kaufverträge oder bereits reduzierte Artikel. Angebote gelten nicht für Produkte von Essenza, SMEG, LeCreuset und Seltmann Weiden.

MÖBEL WENK e.K.

Individuelle Beratung

Di - Fr 9 - 18 Uhr

Unser Service für Sie:

Planung nach Maß

Sa 10 - 13 Uhr

Lieferung & Montage

Nach Vereinbarung

Inh. Franziska Wenk | Havelberger Straße 6b | 19339 Plattenburg OT Glöwen | Telefon: 038787 70246 | [www.moebelwenk.de](http://www.moebelwenk.de)

Wir machen  
Weihnachtspause  
vom 23.12.24  
bis 01.01.2025

Menschliches, Künstliches, Göttliches

Wie eine Künstliche Intelligenz ein Haus überwacht und Entführen ins Handwerk pfuscht

Titus Müller führt uns mit seiner Geschichte „Das verborgene Weihnachtskind“ in ein Appartementhaus der Zukunft, das von einer Künstlichen Intelligenz komplett gesteuert und überwacht wird, damit es den Bewohnern so gut wie möglich geht, sie zufrieden und gesund sind. Das ist ihr Auftrag. Die KI des Hauses hat es mit Menschen ganz unterschiedlichen Alters und beruflichen Hintergrunds zu tun, denen gemeinsam ist, dass sie alle irgendwie einsam sind.

Die KI ist mit technischen Möglichkeiten wie Kameras, Mikrofonen, Sensoren ausgestattet, um die Räume zu temperieren und zu reinigen, und um ihre Bewohner zu begleiten, man könnte auch „überwachen“ sagen. Sie kann aufgrund ihrer gesammelten Daten und programmierten Algorithmen aus physischen Reaktionen sogar emotionale Zustände erkennen, die sie sachlich interpretiert.

Das zu lesen, ist durchaus amusant und des Nachdenkens wert. Zum Beispiel, wenn sie analysiert, wieso Geld als Geschenk nicht funktionieren kann. Eine Künstliche Intelligenz erkennt, dass nur ein wohlüberlegtes individuelles Geschenk ein Liebesbeweis ist.

Wir erleben die Hauptpersonen der Erzählung in der Vorweihnachtszeit, auch wenn dieses Fest nur einem alten einsamen Wissenschaftler noch etwas sagt, der sich dem Einfluss der KI weitgehend entzieht. Für ihn haben im Gegensatz zu den anderen Bewohnern Bücher noch nicht ihren Nutzen verloren und auch nicht die Traditionen.

In dieses von der leistungsfähigen KI gesteuerte Haus dringen plötzlich ebenfalls mit modernster Technik und Know-how ausgestattete Gangster ein, die versuchen, ein Kind zu entführen, um damit dessen Vater zu erpressen. Und dann geschieht etwas sehr Eigenartiges. Die KI – darauf definiert, Menschen zu schützen – entwickelt ein ganzes Szenario von Handlungsabläufen, um das Kind zu verbergen, die für sich rational begründet sind, aber immer mehr emotionale Dimension bekommen.

Plötzlich werden Menschliches und Künstliches miteinander verbunden, in einer Harmonie, die



Fotos: Adobe Stock/Ayesha, Verlag

auch das Göttliche einschließt. Schließlich sind wir kurz vor Weihnachten, wodurch der Titel auch eine doppelte Bedeutung bekommt.

Dem Autor ist hier eine klassische Weihnachtsgeschichte gelungen, obwohl sie uns einige Generationen voraus ist. Die Handlung ist völlig auf die Beziehungen zwischen den Menschen ausgerichtet, aber irgendwie gehört die KI mit zu ihnen, sie steht weder über noch neben den Menschen, wird zum Partner. Soziale und politische Konflikte spielen in „Das verborgene Kind“ keine Rolle. Schön wäre es, wenn die Zukunft auch das mit sich brächte.

Matthias Voß

Titus Müller: Das verborgene Weihnachtskind. edition christmon, Evangelische Verlagsanstalt Leipzig, 2024. 112 Seiten.