



Schwarzwälder Nikolaushaus

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Form: [Silikon Backmatte mit Rand 30x40 cm](#)¹

Das Häuschen ist ca. 10 cm breit und 18 cm lang

Türen und Fenster habe ich nach diesem Rezept zubereitet - [Klick](#).

Kirschkompott

- 200 g abgetropfte Kirschen (*ich habe Kirschen aus dem Glas verwendet*)
- 40 g Kirschsafte
- 10 Stck. [Amarenakirschen](#)¹
- 1 El Zitronensaft
- 10 g Vanillezucker
- 1 El. Stärkemehl

Die Amarenakirschen vierteln und zusammen mit den Kirschen, dem Zucker und den beiden Säften in einem Topf zum Kochen bringen. Das Stärkemehl mit ein wenig kaltem Wasser verrühren und nach und nach in das kochende Kompott rühren. Nur so viel, bis es die richtige Konsistenz erreicht hat! Das Kompott im Kühlschrank abkühlen lassen.

Sacherbiskuit

- 140 g Marzipanrohmasse
- 2 Eigelb
- 2 Eier
- 60 g Zucker A
- 130 g Eiweiß
- 50 g Zucker B
- 1 Prise Salz
- 40 g Mehl
- 40 g Kakao
- 40 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter schmelzen und bereit stellen. Marzipan raspeln und ggf. leicht erwärmen, damit es sich besser vermischen lässt. Ei, Eigelb, Zucker A und Marzipanraspel hell und dickschaumig aufschlagen. Eiweiß mit Zucker B zu steifem Eischnee schlagen. Mehl und Kakao vermischen und über die Eigelbmasse sieben. Zusammen mit dem Eischnee unterheben. Dabei 1 Esslöffel Teig abnehmen, mit der geschmolzenen Butter verrühren und ebenfalls unter den Teig ziehen. Den Teig auf die [Silikon Backmatte mit Rand](#)¹ streichen und ca. 12-15 Minuten backen. – *Rezept: Gertrud Willam*
Abkühlen lassen und sechs Rechtecke ausschneiden in folgenden Größen:

- 9 x 18 cm - 3 Stück
- 7 x 18 cm - 1 Stück
- 5 x 18 cm - 1 Stück
- 2,5 x 18 cm - 1 Stück

Die Teigmenge reicht auch für ein Häuschen mit 20 cm Länge.

Tränke

- 60 g Zuckersirup (aus 50 g Wasser u. 50 g Zucker gekocht)
- 20 g Kirschwasser
- 1 El Amarensirup

Zucker und Wasser zu Zuckersirup kochen. 60 g abwiegen und abkühlen lassen. Anschließend mit dem Kirschwasser und dem Amarensirup vermischen.

Mascarponesahne

- 300 g Sahne 35%
- 200 g Mascarpone
- 30 g Zucker
- 10 g Vanillezucker

Sahne und Mascarpone zusammen mit dem Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Schokoladenganache

- 120 g [Zartbitterkuvertüre](#)¹
- 120 g flüssige Sahne

Die Kuvertüre schmelzen. Die Sahne zum Kochen bringen und in drei Portionen nach und nach unter die Kuvertüre rühren bis eine glänzende Ganache entsteht. Diese muss nun abkühlen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Im Kühlschrank muss sie daher von Zeit zu Zeit umgerührt werden, damit sie nicht zu fest wird.

Aufbau

Das erste große Biskuitrechteck (9 x 18) auf einen Platte oder einen Tortenkarton legen und mit der Tränke bestreichen. Längsseits drei Streifen Mascarponesahne darauf dressieren (an den Seiten entlang und in der Mitte). In den beiden Zwischenräumen das Kirschkompott platzieren. Die zweite Biskuitschicht auflegen, tränken und ebenfalls wie beschrieben mit Sahne und Kompott belegen. Die dritte Biskuitplatte darauflegen, tränken und nun nur zwei Streifen Mascarponesahne aufdressieren. In die Mitte wieder Kirschkompott geben. Nun den 7x18 cm Streifen auflegen,

tränken und nur noch Mascarponesahne aufdressieren. Mit den beiden anderen Biskuitschichten genauso verfahren.

Die Torte rundherum dünn mit Mascarponesahne bestreichen. Eventuelle Zwischenräume ebenfalls mit der Sahne füllen. Schön glattstreichen und anschließend in den Kühlschrank stellen. *Es bleibt etwas Mascarponesahne übrig. Einfach im Spritzbeutel lassen und diesen in den Kühlschrank legen.*

Wenn die Schokoladenganache die richtige Konsistenz erreicht hat, können die Seitenwände und Giebel des Nikolaushauses damit bestrichen werden. Zunächst eine dünne Schicht, die eventuelle Biskuitkrümel bindet. Anschließend die Torte kurz in den Kühlschrank stellen, damit die Ganacheschicht anzieht. Danach noch einmal eine dünne Schicht Schokoladenganache auftragen und glatt abstreichen. Die Torte in den Kühlschrank stellen, während die Biskuits für das Dach zubereitet werden.

Löffelbiskuits

- 2 Eigelb
- 20 g Zucker A
- 2 Eiweiß
- 33 g Zucker B
- 1 Prise Salz
- 67 g Mehl
- 2 g Backpulver
- Puderzucker zum Übersieben

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Eigelb mit Zucker A hell-schaumig schlagen. Das Eiweiß in einer separaten, sauberen Schüssel mit einer Prise Salz und Zucker B zu festem Eischnee schlagen. Den Eischnee locker unter die Eigelbmasse heben, das mit dem Backpulver vermischte Mehl darübersieben und ebenfalls gut unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit 12 mm Lochtülle füllen und Streifen von ca. 7-8 cm Länge und ausreichend Abstand voneinander aufdressieren. *(Um die Streifen möglichst gleichmäßig lang hinzubekommen, einfach Hilfslinien auf die Backpapierrückseite zeichnen!).* Die Biskuitstreifen vor dem Backen kräftig mit Puderzucker übersieben. Bei 180 Grad, 10 - 12 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.

Die Menge ist eher reichlich, aber so kann man die besten auswählen und den Rest vernaschen ;-).

Fertigstellung

Den Dachbereich des Häuschen noch einmal dünn mit Mascarponesahne bestreichen und die Löffelbiskuit damit befestigen. Die restliche Mascarponesahne später auf dem First verteilen. Die Türen und Fenster mithilfe von etwas leicht erwärmter Ganache festkleben. Ein Dominostein bildet den Schornstein. Das Nikolaushäuschen abschließend mit Puderzucker übersieben.