

## Rezept

# Buttercremetorte

Ein Rezept von Buttercremetorte, am 18.04.2026

## Zutaten

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml Orangensaft
150 g Mehl	1/2 Pck. Backpulver
2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml Milch
100 g gem. Haselnüsse	150 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver	2 Eier
125 g Zucker	100 ml Öl
100 ml Orangensaft	150 g Mehl
2 EL Kakao	1/2 Pck. Backpulver
2 Pck. Vanillepuddingpulver	1 l Milch
500 g weiche Butter	200 g Puderzucker
6 EL Erdbeermarmelade	12 Schokoblätter
100 g Haselnusskrokant	

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für diese Torte benötigen Sie drei Böden. Für die Böden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Formen vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen.
2. Für den ersten Boden die Eier mit dem Zucker in 2–3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen. Öl und Saft unter Rühren zugeben. Mehl und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40–45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Für den zweiten Boden die Eier mit dem Zucker in 2–3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen. Öl und Milch unter Rühren zugeben. Haselnüsse, Mehl und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40–45 Min. backen. Abkühlen lassen.
4. Für den dritten Boden die Eier mit dem Zucker in 2–3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen. Öl und Saft unter Rühren zugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40–45 Min. backen. Abkühlen lassen.

5. Den Pudding mit Milch nach Packungsanweisung zubereiten, abkühlen lassen.

---

6. Die Butter mit Puderzucker cremig schlagen und den Pudding löffelweise unterschlagen.

---

7. Den ersten Boden mit glatt gerührter Marmelade bestreichen. Den zweiten Boden darauf legen und mit 1/4 der Buttercreme bestreichen. Den dritten Boden auflegen und ebenfalls mit einem 1/4 der Creme bestreichen.

---

8. 5 EL Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben. Die Torte mit der restlichen Creme rundum bestreichen. Tuffs aufspritzen, mit Krokant bestreuen und mit Schokoblättern verzieren. 2 Std. kühl stellen. Tip: Die klassische Buttercremetorte wird mit Vanillepudding zubereitet. Versuchen Sie es auch einmal mit Schokoladenpudding oder- ganz besonders fein- Karamellpudding. Für die Buttercreme achten Sie auf die richtige Temperatur und Konsistenz der einzelnen Zutaten. Lassen Sie den Pudding unbedingt abkühlen, bevor Sie die Buttercreme darunter rühren, da die Creme gerinnen kann. Denken Sie daran, die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank zu nehmen, damit sie weich ist.