

## Rezept

# Buttermilchtorte

Ein Rezept von Buttermilchtorte, am 10.05.2026

## Zutaten

<b>2</b> Eier	<b>125 g</b> Zucker
<b>100 ml</b> Öl	<b>100 ml</b> Orangensaft
<b>150 g</b> Mehl	½ Päckchen Backpulver
<b>1 EL</b> Kakaopulver	Fett und Semmelbrösel für die Form
<b>12 Blatt</b> weiße Gelatine	<b>1 Dose</b> Aprikosen (480 g Abtropfgewicht)
<b>1 EL</b> + 150 g Zucker	<b>1 Päckchen</b> Tortenguss klar
<b>800 g</b> Buttermilch	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen, die Form fetten und mit Bröseln bestreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen, Öl und Saft zugeben. Mehl und Backpulver rasch untermischen, zwei Drittel des Teiges in die Form füllen. Kakaopulver unter den übrigen Teig rühren und spiralförmig in den hellen Teig einlaufen lassen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 20-25 Min. backen. Abkühlen lassen.
2. Den Boden mit einem Tortenring umstellen. Gelatine einweichen. Aprikosen abgießen, dabei den Saft auffangen. Aprikosen pürieren. 4 EL Püree mit Aprikosensaft auf ¼ l auffüllen, mit 1 EL Zucker und Tortenguss einen Guss herstellen. Auf den Boden streichen und fest werden lassen.
3. Die Buttermilch mit übrigem Zucker verrühren. 3 EL Aprikosensaft erwärmen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen, zügig unter die Buttermilch rühren. Aprikosenpüree untermischen. Auf den Boden streichen, im Kühlschrank fest werden lassen.