

Rezept

Number Cake mit Sternenhimmel

Ein Rezept von Number Cake mit Sternenhimmel, am 12.12.2025

Zutaten

Für die Böden:

300 g	Mehl	Salz
200 g	kalte Butter	100 g Puderzucker
1	Ei (M)	100 g weiße Schokolade

Für die Buttercreme:

1	Bio-Limette	250 g zimmerwarme Butter
250 g	Puderzucker	4 Tropfen flüssige Lebensmittelfarbe (blau)

Dekorationsvorschlag:

150 g	Puderzucker	2 EL Zitronensaft
3 Tropfen	flüssige Lebensmittelfarbe (gelb)	goldene Zuckerperlen
goldene Zuckersternchen		

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal, 34 g F, 4 g EW, 52 g KH

Zubereitung

1. Mehl, 1 Prise Salz und Butter in Stückchen in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgerätes krümelig vermischen. Puderzucker und Ei zugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 1 Std. kühl stellen.
2. Den Teig in zwei Portionen teilen und auf Backpapier jeweils 4 mm dick ausrollen. Die gewünschte(n) Zahl(en) mittels Schablone je 2-mal ausschneiden. Aus dem übrigen Teig Sterne ausstechen. Teigreste entfernen. Zahlen und Sterne mit dem Backpapier auf zwei Backbleche ziehen und 30 Min. kühl stellen.
3. Backofen auf 160° Grad (Umluft) vorheizen. Den Teig 10-12 Min. backen, Sterne nach 8. Min aus dem Ofen nehmen. Auf Kuchenrosten auskühlen lassen
4. Limette heiß waschen, abtrocknen. Die Schale abreiben, Saft auspressen. Butter, Puderzucker, Limettenschale und 1-2 EL Limettensaft in 8 Min. cremig aufschlagen und hellblau einfärben. Creme in den Spritzbeutel füllen.

5. Puderzucker mit Zitronensaft zu einer zäh fließenden Paste anrühren. Die Hälfte gelb einfärben. Die Sterne mit weißer und gelber Glasur bestreichen.

6. Schokolade fein hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Zahlen mit der Schokolade bestreichen.

7. Den ersten Boden (jeder Zahl) auf eine Platte legen und Cremetupfen darauf verteilen. Den zweiten Boden vorsichtig auflegen und die restliche Creme in Tupfen aufspritzen. Die Sterne auf den Tupfen drapieren. Die Torte mit goldenen Zuckerperlen und -sternchen bestreuen. 30 Min. kühl stellen