

## Rezept

# Number Kunterbunt – Number Cake

Ein Rezept von Number Kunterbunt – Number Cake, am 20.04.2024

## Zutaten

### Für den Rührteig:

<b>100 g</b> zimmerwarme Butter	<b>100 g</b> Zucker
Salz	<b>2</b> Eier (M)
<b>150 g</b> Mehl	<b>1 Pck.</b> Backpulver
<b>100 ml</b> Milch	<b>½ Pck.</b> Vanillepuddingpulver

### Für die Cremes:

<b>225 g</b> zimmerwarme Butter	<b>210 g</b> Puderzucker
<b>1 Pck.</b> Vanillezucker	<b>1 EL</b> Milch
<b>4 Tropfen</b> flüssige Lebensmittelfarbe (gelb)	<b>4 Tropfen</b> flüssige Lebensmittelfarbe (rosa)
<b>4 Tropfen</b> flüssige Lebensmittelfarbe (lila)	

### Ausserdem:

Butter für die Form	Mehl zum Ausstreuen
---------------------	---------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 18 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal, 16 g F, 2 g EW, 25 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° Grad vorheizen. Die Backform fetten und mit Mehl ausstreuen. Butter mit Zucker und 1 Prise Salz cremig aufschlagen, Eier nach und nach unterrühren.
2. Mehl und Backpulver mischen. Milch mit Puddingpulver verquirlen. Die Mehl- und Milchmischung abwechselnd unter die Masse rühren. Den Teig in die Backform füllen und sehr glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen. Den Tortenboden auf einem Kuchenrost auskühlen lassen und aus der Form stürzen.
3. Die Butter mit Puder- und Vanillezucker in 8 Min. cremig aufschlagen. Milch unterrühren. Dann 4 EL der Creme beiseitestellen.
4. Den Rest auf drei Schüsseln verteilen und mit jeweils einer Lebensmittelfarbe intensiv einfärben. Die verschiedenfarbigen Cremes in je einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und in den Kühlschrank stellen.

5. Kuchenoberfläche begradigen, dann das Quadrat in drei gleich breite Streifen schneiden. Einen Teigstreifen quer auf das untere Drittel einer Kuchenplatte legen. Einen weiteren Streifen senkrecht an die Mitte des quer liegenden Stückes anlegen. Den dritten Teigstreifen im oberen Drittel anschrägen und mit der Ecke an den senkrechten Streifen anlegen, sodass eine Eins entsteht.

---

6. Alle Schnittkanten mit etwas Creme einstreichen und die Kuchenstücke vorsichtig aneinanderdrücken. Die Eins rundherum mit der ungefärbten Creme dünn einstreichen. Die Tortenplatte von Creme- und Krümelresten säubern und die Torte 20 Min. kühl stellen.

---

7. Die verschiedenfarbigen Buttercremes abwechselnd auf die Torte spritzen und den Number Cake für weitere 30 Min. in den Kühlschrank stellen.