

Rezept

Oster-Torte

Ein Rezept von Oster-Torte, am 25.04.2024

Zutaten

Für den Rührteig:

150 g Möhren	150 g zimmerwarme Butter
150 g Zucker	Salz
3 Eier (M)	300 g Mehl
80 g Kokosraspel	2 TL Backpulver
60 ml Milch	

Für die Creme:

90 g zimmerwarme Butter	170 g Puderzucker
300 g Doppelrahmfrischkäse	3 Tropfen flüssige Lebensmittelfarbe (grün; nach Belieben)

Dekorationsvorschlag:

Osternester, bunte Eier, Möhren und Hasen aus Marzipan

Ausserdem:

Butter für die Form Mehl zum Ausstreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße 10 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal, 36 g F, 8 g EW, 57 g KH

Zubereitung

1. Möhren putzen, schälen und fein raspeln. Den Backofen auf 200° Grad vorheizen.

2. Die Butter mit Zucker und 1 Prise Salz cremig aufschlagen. Eier einzeln unterrühren, dann die Möhrenraspel zugeben.

3. Mehl, Kokosraspel und Backpulver mischen. Mehlmischung und Milch abwechselnd unter die Masse rühren.

4. Die Backform einfetten und mit etwas Mehl ausstreuen. Den Teig in die Springform geben und sehr glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) 35 Min. backen. Den fertigen Kuchen herausnehmen, auf einem Kuchenrost auskühlen lassen und aus der Form stürzen.

5. Die Butter mit Puderzucker in 8 Min. cremig aufschlagen. Frischkäse nach und nach zugeben und so lange weiterrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Nach Belieben mit Lebensmittelfarbe hellgrün einfärben. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 15 Min. kühlen.

6. Den Kuchen am besten mit einem langen Brotmesser in 2 Böden schneiden. Bei beiden Böden die Schablone mittig auflegen und das Innere mit einem Messer an der Kante entlang ausschneiden. Den ersten Boden auf eine Platte geben und Cremetupfen aufspritzen. Den zweiten Boden vorsichtig auflegen. Übrige Creme in Tupfen darauf verteilen, mit Marzipandeko verzieren. 30 Min. kühl stellen.