Rezept

Rosa Prinzessinnen-Schloss-Torte

Ein Rezept von Rosa Prinzessinnen-Schloss-Torte, am 01.06.2025

Zutaten

6	Eier (L)
300 g	weiche Butter
200 g	Mehl
	½ Päckchen Backpulver
400 g	Puderzucker
4	Eiswaffeltüten
	rote Speisefarbe
250 g	Zucker
100 g	gemahlene Haselnüsse
150 g	Speisestärke
	Fett für die Form
8 EL	frisch gepresster Zitronensaft
	roter, glitzernder Dekorzucker
	Zitronenschnitten (z. B. Manner)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen.

2. Eigelbe, Zucker und Butter mit dem Handrührgerät dick-schaumig schlagen, dann die Haselnüsse unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Mit dem Eischnee zur Eiermasse geben und nur kurz unterrühren. Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen. Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

3. Für den Guss den Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dicken Guss verrühren. Für die Deko die Eiswaffeltüten mit etwas Guss überziehen, mit Dekorzucker bestreuen und trocknen lassen. Den restlichen Zuckerguss mit roter Speisefarbe rosa einfärben. Den Kuchen damit überziehen, dabei 4 EL Zuckerguss übrig lassen. Die Kuchenoberfläche mit etwas Dekorzucker bestreuen.

4. Solange der Zuckerguss noch etwas flüssig ist, die Eiswaffeltüten als Schlosstürme symmetrisch auf den Kuchen setzen. Zwischen den Türmen aus den Zitronenschnitten und dem übrigen Zuckerguss als »Baukleber« eine Schlossmauer bauen. In der ersten Reihe die Zitronenschnitten dicht nebeneinandersetzen. In der zweiten Reihe etwas Abstand zwischen den Waffeln lassen, damit ein Zinnenmuster entsteht.