

Fröhliche Mümmelmann-Torte mit Eierlikör

Zutaten

für die Tortenböden der Oster-Motivtorte:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

300 g Butter

350 g Zucker

3 Pkg Vanillezucker

1 Pkg Bourbon Vanillezucker

1 TI Salz

4 Eier

475 g Mehl

1 Pkg Backpulver

200 ml Buttermilch

Lebensmittelfarben grün, gelb und rosa

für die Buttercreme der Oster-Motivtorte:

250 g zimmerwarme Butter

1 1/2 Pkg Vanillepuddingpulver

50 g Zucker

50 g Palmin

Vanille aus der Vanillemühle

Lebensmittelfarbe grün

für die Dekoration der Oster-Motivtorte:

750 g grünen Rollfondant

50 g weißen Rollfondant

Reste von Rollfondant in unterschiedlichen Farben (z. B. rot, gelb, blau, rosa)

Zubereitung

Für die Tortenböden Butter mit Zucker und beiden Sorten Vanillezucker schaumig schlagen. Salz und Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Zum Schluss Buttermilch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren bis ein gebundener Teig entsteht.

Den Teig auf 3 Schüsseln aufteilen. Dabei darauf achten, dass alle Teigportionen gleich groß sind. Den Teig in 3 verschiedenen Farben einfärben.

Die Backformen für eine Schachbrettorte einfetten und bemehlen. Den Abtrennring in eine Form setzen und jeden Ring mit einem anderen Teig füllen. Den Ring vorsichtig aus der Form nehmen (ganz langsam) und den Tortenboden bei 180°C für 20 Minuten backen.

Den restlichen Teig auf die gleiche Art und Weise auf die beiden anderen Formen verteilen und backen. In jedem Tortenboden sollten die 3 Farben auf eine andere Weise zwischen den Ringen aufgeteilt sein um das Schachbrettmuster zu bekommen.

Die Tortenböden komplett auskühlen lassen.



[Link zum Rezept: Fröhliche Mümmelmann-Torte mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Fröhliche Mümmelmann-Torte mit Eierlikör

In der Zwischenzeit den Vanillepudding nach Packungsanleitung aber mit den angegebenen Mengen zubereiten. Das Palmin in dem heißen Pudding auflösen und dann eine Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen damit dieser keine Haut bildet. Den Pudding auch komplett auskühlen lassen, aber nicht in den Kühlschrank stellen damit er nicht zu kalt wird.

Wenn der Pudding und die Butter beide ungefähr Zimmertemperatur haben die Butter schaumig schlagen und den Pudding löffelweise unterrühren. Zum Schluss etwas Vanille dazu mahlen und die Buttercreme grün einfärben.

Den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte setzen und am Rand etwas Backpapier verteilen damit man nicht kleckert. Den Tortenboden mit Buttercreme bestreichen und dann den 2. Boden aufsetzen. Auf diese Weise verfahren bis alle Tortenböden verarbeitet sind. Dann die Torte komplett mit Buttercreme einkleiden.

Den grünen Rollfondant weich kneten und dünnen ausrollen. Die komplette Torte mit dem Fondant eindecken und die Ränder unten abschneiden.

Aus weißem Fondant einen Hasen modellieren und ihm eine Möhre aus orangenem und grünem Fondant formen.

Nach Lust und Laune Eier aus Fondant ausstechen und dekorieren. Reste von Fondant zu kleinen Eiern kneten.

Die großen Eier rund um die Torte verteilen. Den unteren Rand mit Buttercreme aus einem Spritzbeutel mit Grastülle kaschieren und weitere kleine Grasbüschel auf die Torte setzen. Die kleinen Eier in die Glasbüschel und den Grasrand setzen. Den Hasen mit einem Zahnstocher auf der Torte befestigen und etwas Gras um ihn herum spritzen.

[Link zum Rezept: Fröhliche Mümmelmann-Torte mit Eierlikör](#)