



## Geburtstagstörtchen

6 h

### Zutaten (für etwa Ø 18 cm)

#### Für den Teig:

- 6 Eier
- 6 EL warmes Wasser
- 225 g weiche Margarine
- 215 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 300 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 3 TL Backpulver
- 75 g LEIBNIZ ZOO -30% Zucker



## Für die Buttercreme:

- 750 g weiche Butter
- 400 g Puderzucker
- 450 g ungesalzenen Frischkäse  
(Zimmertemperatur)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Abrieb von 4 unbehandelten  
Zitronen

## Für die Deko:

- Bunte Streusel
- 3 Kekse LEIBNIZ ZOO -30%  
Zucker
- Holzstäbchen
- 20 g weiße Kuvertüre
- Wimpelkette



## Schritt 1

Backofen auf 140°C vorheizen. Kekse in der Mühle oder dem Mörser zermahlen.

## Schritt 2

Eier und Wasser schaumig rühren. Zucker und weiche Margarine dazugeben und weiter rühren. Mehl und Backpulver sieben. Mit einer Prise Salz und 65 g gemahlene Kekse vermengen. Die trockenen Zutaten nach und nach unter die Ei-Wasser-Zucker-Margarine-Masse rühren.

## Schritt 3

Zwei Kuchenformen mit einem Durchmesser von 18 cm großzügig einfetten

und mit dem restlichen Keksmehl ausbröseln. Den Teig gleichmäßig auf beide Formen aufteilen und auf mittlerer Schiene 50 bis 60 min backen. Wenn die Oberseite des Kuchens goldbraun ist, mit einem Stäbchen testen, ob die Masse ganz durch gebacken ist.

## Schritt 4

Beide Formen aus dem Ofen nehmen, sofort aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter stürzen. Komplett auskühlen lassen. Dann bei beiden Kuchen die gewölbte Oberseite abschneiden und aus dem verbleibenden Kuchen jeweils zwei Böden schneiden.





## Schritt 5

Butter 10 Min. mit der Küchenmaschine auf höchster Stufe schlagen, bis sie hell und luftig ist. Auf eine niedrigere Stufe schalten und den gesiebten Puderzucker, Zitronenabrieb und den Vanillezucker langsam zur Butter geben. Sobald alles eingearbeitet ist, die Creme auf höchster Stufe ca. 6 min schlagen. Anschließend den Frischkäse mit möglichst wenigen Bewegungen darunter rühren, bis die Buttercreme eine einheitliche Konsistenz und Farbe annimmt. Hierzu eignet sich am besten ein Silikonspatel oder Kuchenlöffel.

## Schritt 6

Nun wird die Buttercreme mit einem Spritzbeutel gleichmäßig auf dem ersten Boden verteilt und mit einem Kuchenspatel glatt gestrichen. Den nächsten Boden darauf setzen und wiederholen, bis alle vier Böden verwendet wurden. Die Torte dünn mit Buttercreme einkleiden, bis alle Krümel eingeschlossen sind. Anschließend kalt stellen. Die Buttercreme bei Zimmertemperatur lagern.



## Schritt 7

Torte aus der Kühlung nehmen und eine weitere Schicht Buttercreme auftragen. Kalt stellen. So oft wiederholen, bis die Böden durch die Buttercremeschicht nicht mehr sichtbar sind. Am saubersten wird das Ergebnis mit insgesamt vier Schichten Buttercreme. Sobald die letzte Schicht Buttercreme aufgetragen ist, kurz kalt stellen.

## Schritt 8

Die bunten Streusel mit einem sauberen Kuchenspatel am Rand der Torte anbringen. Einzelne Leibniz Zookekse -30% auf der Rückseite mit einem Tupfen weißer Kuvertüre auf ein Holzstäbchen setzen.

## Schritt 9

Die Oberseite der Torte nun mit den Keksen am Stiel und einer bunten Wimpelkette nach Belieben dekorieren.