



# Konfettitorte

## Zutaten

(12 Stücke, 2 Springformen Ø 20 cm)

### Rührmasse

320 g	Butter
200 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
6	Eier (Klasse M)
350 g	Mehlmischung, hell (z.B. Bezgluten, 3-Pauly, Dr. Schär)
50 g	Mandeln, gemahlen
1 TL	Flohsamenschalen, gemahlen
1 Pck.	Backpulver
ca. 80 ml	Milch 1,5 % Fett
100 ml	Zwei Zitronen (Saft)
2	Zitronen (Abrieb)
40 g	Zuckerstreusel

### Frischkäsefrosting

170 g	Butter
400 g	Frischkäse, natur 65 % Fett.i.Tr.
170 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker

### Garnitur

50 g	Zuckerstreusel
------	----------------

## Zubereitung

- Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren
- Nach und nach die Eier zugeben und weiter rühren
- Mehl mit Verdickungsmittel, Backpulver mischen, sieben und mit den Mandeln vermengen. Alles esslöffelweise zu der Butter-Zucker-Eier-Masse geben
- Milch, Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale zufügen
- Springformen mit Backpapier auslegen
- Teig schichtweise in die Springform füllen, bis der Boden bedeckt ist und einen Teil der Streusel vorsichtig unter den Teig heben. Den Vorgang so oft wiederholen, bis der Teig verteilt ist
- Rührkuchen im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) etwa 40 Minuten backen und danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen
- Währenddessen die Butter schaumig schlagen und den Frischkäse, Puderzucker und Vanillezucker unterrühren
- Kühlstellen, bis der Kuchen ausgekühlt ist



# Konfetttorte

## Zubereitung

- Ausgekühlten Kuchen vorsichtig vom Rand lösen, aus den Formen nehmen und quer teilen, so dass jeweils aus einer Springform zwei 2 Böden entstehen
- Einen Boden auf eine Kuchenplatte legen, mit ca. 2-3 Esslöffel Frischkäsefrosting bestreichen und mit einem Tortenring umschließen
- Zweiten Boden aufsetzen und ebenfalls mit etwa 2-3 Esslöffel Frischkäsefrosting bestreichen. Den Vorgang mit dem 3. Und 4. Boden wiederholen und die Torte etwa 30 Minuten kühlstellen
- Tortenring vorsichtig lösen und den Rand mit dem restlichen Frosting einstreichen. Abschließen nach Belieben bunte Streusel auf der Torte verteilen

### Tipp:

Wenn die Streusel nur leicht unter den Teig gehoben werden, zerfließen die Streuseln nicht so schnell und behalten so ihre Struktur.  
Zum Dekorieren der Torte, die Torte leicht schräg halten, dann lassen sich die Streusel einfacher auf dem Tortenrand anbringen.

### Nährstoffangaben

	kcal	KJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	KE	Ballaststoffe
Gesamt	9319	38994	130,1 g	599,2 g	834,8 g	83	18,3 g
<b>Pro Stück</b>	<b>777</b>	<b>3249</b>	<b>10,8 g</b>	<b>49,9 g</b>	<b>69,6 g</b>	<b>7</b>	<b>1,5 g</b>