



# Bunte Mini-Etagentorte

Stellen Sie 2 Kuchen übereinander und verzieren Sie sie mit Fantasie!

## Zutaten - für die 2 Kuchen:

100 g gemahlene Mandeln  
160 g zerlassene Butter  
300 g Kristallzucker  
300 g Mehl  
6 Eier

## - für die Glasur und die Verzierung:

200 g Puderzucker  
1 Eiweiss  
Saft einer halben Zitrone  
bunte Bonbons oder Brauseoblaten



- 2 Kuchenformen mit unterschiedlichem Durchmesser vorbereiten.
- Die 6 Eier trennen.
- Zerlassene Butter, Mandeln, Zucker und Mehl in die Eigelb-Masse geben und gut vermengen.
- Die 6 Eiweisse steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
- Teig in die 2 Kuchenformen verteilen und ca. 30 Minuten lang bei ca. 180°C backen (Messerprobe: Stechen Sie mit einer Messerspitze in den Kuchen. Wenn kein Teig am Messer haften bleibt, ist der Kuchen fertig.).
- Für die Glasur das Eiweiss und den Puderzucker kräftig miteinander verrühren.
- Den Zitronensaft unter anhaltendem Rühren hinzugeben.
- Glasur mit dem Spatel über den abgekühlten Kuchen verteilen. Anschliessend bei Zimmertemperatur kalt werden lassen (nicht in den Kühlschrank stellen!).
- Nach Belieben mit Bonbons, Naschereien, Zuckerdekor etc. verzieren.

### Kleiner Extra-Tipp für die Verzierung:

Stecken Sie falsche Kerzen in den Kuchen. Nehmen Sie dazu bunte Strohhalme und deuten Sie die Flamme mit schmalen Streifen aus gelbem Buntpapier an, die Sie in die obere Öffnung der Strohhalme schieben.