

Schichttorte

Zutaten:

- 200g Butter
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 3 Eier
- 300g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 600g saure Sahne
- 200g gesiebter Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL heißes Wasser

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillinzucker und die Eier schaumig rühren.

Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Aus dem Teig bei 180° ca. 15 Minuten 5 Böden backen, bis sie goldbraun sind.

Auf 4 Böden je ein Töpfchen saure Sahne (150g) gleichmäßig verteilen.

Die Böden übereinander stapeln, den fünften Boden obenauf.

Einen Guss aus Puderzucker, Zitronensaft und heißem Wasser zubereiten und damit den obersten Boden bestreichen.



Tipp:

Der Kuchen ist besonders saftig, wenn er am Tag vor dem Verzehr hergestellt wird. Als Deko eignen sich Minzeblättchen.