

# Number-Cake

---



**Zutaten (2 Zahlen á 30 x 25 cm – ca. 16 Portionen pro Zahl):**

**2 x Rührteig á:**

- 115 g Butter
- 380 g Zucker
- 380 g Mehl
- 52 g Backkakao
- 30 g Vanillezucker
- 30 g Backpulver
- 4 Eier

**Himbeerkompott:**

- 500g Himbeeren (TK)
- 250ml Wasser
- 2 EL Puderzucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Päckchen Vanillepudding

**Heidelbeerkompott:**

- 500g Heidelbeeren (TK)
- 250ml Wasser
- 2 EL Puderzucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Päckchen Vanillepudding

**Milchmädcheb-Buttercreme:**

- 600g Butter
- 2 Dosen gezuckerte Kondensmilch (á 400 ml)

**Sonstiges:**

## Ein Rezept von [www.SCHMAUSE-blog.de](http://www.SCHMAUSE-blog.de)

- Farblich passende Süßigkeiten zum Dekorieren

### **Zubereitung:**

**Am Tag vorher** werden die Böden gebacken.

Hierfür zuerst die Backformen fetten und den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Dann die erste Portion Rührteig zubereiten. Hierzu Butter verrühren, Vanillezucker sowie Zucker zugeben und unterbreiten.

Im Anschluss die Eier zugeben und alles 2 Minuten cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver sowie Backkakao vermischen, in den Teig sieben und alles zu einem cremigen Rührteig verrühren.

Den Teig in die gefettete Form füllen, glattstreichen und für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

In der Zwischenzeit die nächste Portion Rührteig zubereiten und mit dieser identisch verfahren, wie mit der ersten Rührteigportion.

Den fertig gebackenen Kuchen aus dem Ofen holen und mit der Oberseite nach unten auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Wenn die Kuchen komplett abgekühlt sind, können sie er aus der Form geholt und mit Frischhaltefolie eingewickelt werden, damit sie bis zur weiteren Verarbeitung am Folgetag frisch bleiben.

**Am nächsten Tag** werden zuerst der Heidelbeerkompott und das Himbeerkompott zubereitet.

Für das Himbeerkompott Wasser mit Zucker und dem Puddingpulver in einem Topf kalt verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

Dann die Flüssigkeit unter ständigem Rühren aufgekochen, die gefrorenen Himbeeren zugeben und alles unter Rühren bei mittlerer Hitze zu einem Kompott verkochen lassen.

Genau so mit den Zutaten für das Heidelbeerkompott verfahren.

Während die beiden Kompotts abkühlen, können die Tortenböden vorbereitet werden.

Die aus der Frischhaltefolie holen, an der Oberfläche begradigen und je 2x waagrecht halbieren.

Für die Torte werden pro Zahl nun die zwei schönsten Böden ausgesucht und zur Seite gelegt.

### **Tipp:**

Die nicht benötigten Böden eignen sich super für Cakepops oder können einfach so gegessen werden ;)

Dann wird die Milchmädchen-Buttercreme hergestellt.

Hierzu die Butter sehr lange hell und weich aufgeschlagen, anschließend die Kondensmilch in einem dünnen Strahl zugießen und unterrühren.

Die Buttercreme in einen großen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und bereitstellen.

Jetzt die beiden untersten Böden auf eine ausreichend große Tortenplatte legen und den Rand mit Buttercremetuffs verzieren. Den restlichen Teil der beiden Böden mit je der Hälfte des Himbeerkompotts und des Heidelbeerkompotts bedecken.



Dann die zweiten Rührteigböden auflegen und deren Ränder wie bei den vorherigen Böden ebenfalls mit Buttercremetuffs verzieren und in die Mitte dann das restliche Kompott füllen.

Die Oberfläche der Torten wird nun gleichmäßig mit Buttercremetuffs bedeckt.



Und zu guter Letzt können die Number-Cakes nach Lust, Laune und Geschmack dekoriert werden.

**Nährwertangaben (ohne Deko): 444 kcal p.P , 59 g KH p.P.**