

# Ostertorte

Menge	Zutaten	Zubereitung
6 150 g	Eier Zucker	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ schaumig schlagen</li> </ul>
150 g 1 Pck. 3 El	Mehl Backpulver Kakaopulver	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ mischen</li> <li>■ sieben</li> <li>■ unterheben</li> <li>■ in eine ausgelegte Springform geben</li> <li>■ im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen</li> <li>■ auskühlen lassen</li> <li>■ einmal durchschneiden</li> </ul>
500 ml 2 Pck. 2 Pck.	Sahne Vanillinzucker Sahnesteif	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ steif schlagen</li> <li>■ kalt stellen</li> </ul>
3 1 El	säuerliche Äpfel Margarine	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ schälen, in Spalten schneiden</li> <li>■ andünsten</li> </ul>
225 g	Apfelmus	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ einen Boden bestreichen</li> <li>■ etwas Sahne darüber streichen</li> <li>■ Apfelspalten aufschichten</li> <li>■ etwas Sahne darüber streichen</li> <li>■ zweiten Boden darüberlegen</li> <li>■ Torte mit Sahne umhüllen</li> </ul>
100 g 50 g 1 El 8 El	Marzipan Puderzucker Kakao geh. Pistazien	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Marzipan mit Puderzucker verkneten</li> <li>■ ausrollen, Hasen ausstechen</li> <li>■ mit Kakao bestäuben</li> <li>■ Torte mit Hasen und Pistazien dekorieren</li> </ul>

