

# Halloweentorte



## Zutaten für eine Torte:

### Rührteig:

200 g Butter oder Margarine  
180 g Zucker  
1 Beutel Vanillinzucker  
4 Eier  
300 g Mehl  
2 Teelöffel Backpulver  
Speisefarben in grün, gelb und rot

### Füllung:

1/2 Päckchen Schoko-Vanillepudding  
250 ml Milch  
75 g Zucker  
100 g Butter

### Belag und Dekoration:

200 g dunkle Kuchenglasur  
100 g Marzipan-Rohmasse  
50 g Puderzucker  
1 bunte Zuckerstreusel

### Schablonen:

-> Kürbiskopf <-  
-> Gespenst <-

## **Zubereitung:**

Für den Rührteig die Butter oder Margarine mit Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Eier nach und nach hinzufügen. Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren. Sollte der Teig zu fest sein, noch etwas Milch unterrühren. In drei Teile teilen und den Teig jeweils mit grüner, gelber und roter Speisefarbe kräftig einfärben. Die Teigmassen übereinander in eine eingefettete Springform einfüllen. Mit einem Kochlöffelstiel marmorieren. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 35-40 Minuten backen. Aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Für die Füllung den Schoko-Vanillepudding mit der angegebenen Zuckermenge nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Heißen Pudding in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken, so dass keine Haut entsteht. Pudding abkühlen lassen, Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Wenn Butter und Pudding die gleiche Temperatur haben, die Butter schaumig rühren, nach und nach den Pudding zugeben und unterrühren.

Den Boden waagrecht durchschneiden. Den Boden mit der Wölbung auf eine Tortenplatte legen, so dass die Wölbung oben ist. Boden mit einem Tortenring umstellen und die Hälfte der Buttercreme darauf verstreichen. Den zweiten Boden darauf setzen. Tortenring entfernen und rundum mit der restlichen Creme einstreichen. Für 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Marzipan mit Puderzucker verkneten und die Hälfte mit einer Mischung aus gelber und roter Speisefarbe orange einfärben. Zwischen Frischhaltefolie ausrollen und kleine Kürbisgesichter mit der Schablone ausschneiden.

Restlichen Marzipan ebenfalls ausrollen und Gespenster mit der Schablone ausschneiden.

Kuchenglasur im Wasserbad verflüssigen und den Kuchen damit überziehen. Die Marzipan Figuren auf die noch weiche Kuchenglasur legen und sofort mit Zuckerstreusel ausstreuen.