

BUNTE OSTERTORTE

★★★★★ 5 bei 9 Bewertungen



Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Eier und Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen.
- 2** Danach gemahlene Haselnüsse, Weizenmehl, Backpulver, geriebene Karotten und Milch dazugeben und alles noch einmal kurz verrühren.
- 3** Den Teig in eine Kranzform (alternativ: in eine Tortenform/Backrahmen mit einem Glas in der Mitte) leeren.
- 4** Die Torte dann bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca 45 Minuten backen.
- 5** Die ausgekühlte Torte halbieren und den Boden etwas aushöhlen. Die Smarties einfüllen und danach den Deckel wieder darauf legen. Damit sich die beiden Teile besser verbinden, können die Ränder mit etwas Marmelade eingestrichen werden.
- 6** Für die Creme alle Zutaten miteinander verrühren und die Torte damit einstreichen. Am Schluss hab ich sie noch mit [Mürbteigkekse](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/osterkekse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/osterkekse/>) und Smarties verziert.

Zutaten

FÜR CA. 1 TORTE

TEIG

- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 180 g Öl
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 250 g Weizenmehl 700
- 16 g Backpulver
- 100 g geriebene Karotten
- 150 g Milch

CREME

- 200 g Mascarpone
- 200 g Topfen
- 50 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 0.5 Zitrone (Saft)

DEKO

- Mürbteigkekse
- Smarties