

## Lustige - Kürbistorte

### Zutaten:

600 g Butter  
750 g Zucker  
2 Pck. Vanillinzucker  
12 Eier  
500 g Mehl  
1 1/2 Pck Backpulver  
250 g gelbes Kürbisfruchtfleisch  
250 g Sahne  
1 Pck. Sahnesteif  
300 g Pflanzenfett  
1 Schlotfeger  
rote und grüne Speisefarbe  
einige Lakritzstücke

### So wird es gemacht:

300 g Butter, 350 g Zucker, Vanillinzucker, 8 Eier, Mehl und Backpulver verrühren. Kürbis würfeln, 10 Min. in Wasser dünsten, pürieren, untermischen. Teig halbieren, bei 180 Grad nacheinander in je 1 Std. zwei Kranzkuchen in einer gefetteten, Savarinform backen, stürzen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Glatte Seite eines Kuchens damit bestreichen, zweiten aufsetzen, kühlen. 300 g Butter, Fett, 4 Eier, 400 g Zucker verrühren. 1/3 grün, Rest rot färben. Kuchen mit roter Creme bestreichen. Schlotfeger in die Mitte setzen, grün bestreichen. Kuchen mit Lakritz garnieren, kühlen.

Zubereitung: ca. 1 Std.

Backzeit: ca. 2 Std.