

# Prinzesstorte

## Zutaten:

375 g Butter  
375 g Zucker  
560 g Mehl  
6 Eier  
1,5 Päckchen Backpulver  
190 ml Milch  
1 gute Prise Salz  
100-200 g Nougat (Menge nach Belieben)  
Semmelbrösel  
1,5 Packungen Puderzucker  
etwas Wasser  
rote Speisefarbe (bzw. die Farbe, die das Kleid soll)  
Ziermaterial nach Belieben (Zuckerperlen o. ä.)  
1 Gugelhupfform mit Fassungsvermögen max. 2 l Wasser)  
1 Gugelhupfform mit Fassungsvermögen max. 1 l Wasser)  
1 große Serviette  
1 Gliederpuppe (in Barbie-Größe)  
1 tiefer Teller  
weiteres Dekomaterial nach Belieben  
(am besten 4-6 Hände )

## Anweisungen:

Butter, Zucker und Salz cremig schlagen.

Die Eier nach und nach dazu.

Backpulver und Mehl mischen, mit der Milch zusammen unterrühren.

Die Gugelhupfformen fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Nougat in kleine Würfel schneiden (am besten vorher kaltstellen...dann lässt es sich besser schneiden!)

Eine Lage Teig einfüllen und mit Nougatstückchen belegen.

Dann wieder Teig Nougatstücke Teig. Nougat bis die Formen jeweils ca. 3/4 voll sind.

Backofen auf 175 grad vorheizen.

Beide Formen auf das Rost auf mittlerer Schiene stellen.

Ca. 60 Minuten backen (die kleinere Form braucht in der Regel nicht so lange...also vorne in den Ofen stellen und nach ca. 40 Minuten Garprobe machen.)

Nachdem die Kuchen aus den Formen gestürzt wurden und abgekühlt sind, den großen Kuchen auf einen tiefen Teller stellen.

Den Zuckerguss herstellen (aus Puderzucker und etwas Wasser), mit etwas Speisefarbe kräftig vermischen, bis die gewünschte Farbintensität erreicht ist.

Den kleinen Kuchen mit etwas Zuckerguss auf den großen Kuchen kleben.

Das komplette Gebilde schnell mit Zuckerguss bestreichen und nach Belieben verzieren. Trocknen lassen.

Die Beine der Puppe mit der Serviette umwickeln und in das Loch im Rock stellen.

Nach Belieben noch weitere Feinarbeit leisten (z. B. siehe Bild).

