

Zutaten:

Biskuit

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Buttermilch
- 200 g Sonnenblumenöl
- 300 g Mehl
- 130 g gm. Mandel
- 2 TL Backpulver

Füllung

- 500 g [Snow Creme](#)
- 320 g weiche Butter
- 1 EL Puderzucker

Außerdem

- Lebensmittelfarbe



Zubereitungszeit: 60min

Backzeit: 30min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 170°C

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillinzucker hell-schaumig rühren. Buttermilch und Öl zufügen. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und kurz unter die Eimasse rühren.

Dauerbackunterlage auf den **Thermo-Star Vario** legen und die **Zuckertüte** daraufstellen. Den Teig einfüllen, mit dem **Liftboy spitz** glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen.

Die weiche Butter mit Puderzucker glatt rühren. Die **Snow Creme** auf drei-viermaliterrühren.

Den Kuchen aus der Form lösen und mit dem **Torten- und Garniermesser** zweimal waagrecht aufschneiden. Die Böden mit Buttercreme bestreichen und wieder zusammensetzen. Restliche Buttercreme mit Lebensmittelfarbe einfärben und den Kuchen komplett damit bestreichen. Nach Belieben dekorieren.