



## Zutaten

420 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz  
300 g Butter  
250 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
5 Eier  
175 ml Milch  
Speisefarben nach Geschmack

### *für das Frischkäsefrosting*

80 g weiche Butter  
200 g Frischkäse  
300 g Puderzucker

### *Deko*

seid kreativ



## Schachbrett-Torte mit Frischkäse-Frosting und Beerenmischung

### Zubereitung

Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter, Zucker und Vanillinzucker schäumig rühren. Eier nach und nach hinzugeben und aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und abwechselnd mit der Milch unter die Eimasse geben. Den Teig in drei gleich große Portionen teilen und nach Belieben einfärben. Backform mit Backpapier auslegen und nacheinander backen. Da ich nur eine 20er Backform habe, musste ich die Böden nacheinander backen. Die bunten Böden sind nach ca. 25-30 Minuten gut (Stäbchenprobe machen).

Alle drei Böden abkühlen lassen. Anschließend mit Kreisausstechern, Gläsern, Tassen – oder was auch immer ihr da habt (bei mir musste eine Tasse und eine Müslischale dran glauben) – konzentrisch drei Kreise ausstechen und nach Belieben wieder zusammen setzen.

Für das Frischkäsefrosting wird die weiche Butter mit dem Frischkäse verrührt und anschließend der Puderzucker hinzugegeben, bis eine streichfähige Masse entsteht. Nun müsst ihr nur noch die einzelnen Böden damit bestreichen und aufeinander setzen. Den Kuchen nach eurem Geschmack dekorieren und nach dem Aufschneiden bewundern.