

## Magische Ostern in Pöggstall

---



### Frühlingstorte

Torte:

8 Eier

24dag Zucker

22dag Mehl

Vanillezucker

Zitronenschale und Saft einer halben Zitrone

Fülle:

Orangenlikör

Orangen- oder Zitronenmarmelade

Glasur:

200g Puderzucker

Zitronensaft

Eiklar

Schnee schlagen, mit Zucker ausschlagen. Dotter, Zitronensaft und Schale unterziehen, zuletzt das Mehl. Den Teig in einen Tortenring füllen und bei 180 Grad für 30 Minuten backen.

Nachdem die Torte erkaltet ist, zweimal durchschneiden und anschließend mit Orangenlikör tränken und mit Orangen- oder Zitronenmarmelade füllen. Zuletzt mit Zitronenglasur überziehen.

Für die Glasur etwa 200g Puderzucker mit Zitronensaft und Eiklar vermischen, dass eine schöne Glasur entsteht.