# Fußballtorte

## Zubereitung

Eier, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Bona Öl, Mineralwasser, Mehl und grüne Speisefarbe in eine Schüssel geben und alles gut verrühren. Auf ein Backblech streichen und bei ca. 170 Grad Umluft etwa 20 - 30 min. backen. Auskühlen lassen, einmal quer durchschneiden.

Das Schlagobers mit Zucker steif schlagen, auf dem unteren Kuchen verstreichen, die aufgetauten Himbeeren darauf verteilen. Den "Kuchendeckel“ darauflegen, leicht andrücken. Den Puderzucker mit ganz wenig Wasser verrühren. Die Masse darf nicht zu flüssig sein. In eine Plastiksackerl geben, eine ganz kleine Spitze unten abschneiden.

Auf den Kuchen oben ein Fußballfeld spritzen. Gummibärchen als Spieler auf dem Spielfeld verteilen, damit sie nicht umfallen, einen Spritzer Zuckerguss als Kleber untendrunter geben.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Tamara Widmann.**

## Zutaten

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Tasse Bona Öl
- 1 Tasse Mineralwasser
- 3 Tassen Mehl
- 2 Becher Schlagobers
- 1 Beutel Himbeeren (TK), aufgetaut
- 3 EL Zucker
- 250 g Puderzucker
- 1 Prise Lebensmittelfarbe - Pulver, grün