



OREO CAKE

für eine 26er Springform

Achtung: Oreos enthalten Palmöl!

Zutaten Teig

400g Mehl

180g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

Prise Salz

150 ml Sprudelwasser

150ml Sonnenblumenöl

4 Eier, zimmerwarm

60g Backkakao

60ml heißes Wasser

ca 4 Oreos

Zutaten Frosting

250g streichzarte Butter

150g Puderzucker

Prise Salz

Eine ganze Packung Oreos (ca 150g)

Zubereitung Teig

1. das heiße Wasser mit dem Kakao verrühren und kalt werden lassen
2. alle Zutaten in die Schüssel geben und mixen (die trockenen Zutaten zuerst)
3. nun die Kakaomasse langsam hinzufügen
4. die Oreos zerbrechen und unter den Teig heben
5. die Backform fetten und bemehlen und mit dem Teig befüllen
6. bei 170 Grad Ober/Unterhitze für ca 50 min backen

Zubereitung Frosting

1. die Butter bei Zimmertemperatur 5 min auf höchster Stufe schaumig schlagen
2. den Puderzucker und das Salz dazugeben
3. nun die Oreo Füllung zur Buttermasse geben, erneut mixen und in der Zeit die Kekse separat kleinschreddern
4. die Oreokrümel mit dem Schaber unterrühren
5. den vollständig ausgekühlten Oreo Cake nun mit dem Frosting verzieren und dekoriert ihn so wie es euch gefällt

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!