

1. Geburtstagskuchen

Ein Zitronenkuchen mit toller Überraschung zum 1. Geburtstag.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett

Weizenmehl

Ausstecher: Zahl "1" (etwa 6,5 cm):

Rührteig 1:

120 g weiche Butter oder
Margarine

80 g Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

150 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

2 EL Milch

½ TL Dr. Oetker Back- und
Speisefarbe , blau

Rührteig 2:

280 g weiche Butter oder
Margarine

175 g Zucker

1 Pr. Salz

2 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

5 Eier (Größe M)

350 g Weizenmehl

4 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

3 EL Milch

Cakepops:

18 Holzspieße

etwa 5 EL Orangensaft

Fruchtgummischnüre

Guss:

200 g Puderzucker

etwa 3 EL Zitronensaft

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
, blau

Wie backe ich einen Geburtstagskuchen zum 1. Geburtstag?:

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig 1:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig mit Speisefarbe blau einfärben, in die Kastenform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- 3 Kuchen in etwa 15 Scheiben schneiden und mit dem Ausstecher "1" ausstechen (Abb. 1). Kuchenreste in einer Rührschüssel grob zerbröseln. Kastenform säubern und erneut fetten und mehlen.



4 Rührteig 2:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa $\frac{1}{2}$ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Einen Esslöffel Teig auf dem Boden der Form verstreichen. Die "1" dicht an dicht hintereinander auf den Teig stellen (Abb. 2). Restlichen Teig in einen Gefrierbeutel füllen. Eine Ecke abschneiden und vorsichtig um und auf die "1er-Reihe" in die Kastenform füllen und verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 65 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

5 Cakepops:

Kuchenbrösel und Orangensaft mit dem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einer homogenen Masse verrühren. Mit den Händen zu etwa 18 gleich großen Kugeln und dann zu "Luftballons" formen. Diese bis zum Verzieren in den Kühlschrank stellen.

6 Guss:

Puderzucker in eine Schüssel sieben. Zitronensaft zufügen und zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss mit Speisefarbe hellblau einfärben. Holzspieße mit der Spitze in den Guss tauchen und in die "Luftballons" stecken. Die "Luftballons" mit Guss bepinseln und in eine mit Zucker gefüllte Schüssel stellen. Restlichen Guss auf den Kuchen geben und verstreichen. Die "Luftballons" mit den Fruchtgummischnüren verzieren und den Guss trocknen lassen. Kuchen mit den "Luftballons" verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kuchen mit einer Wimpelkette mit dem Namen des Geburtstagskindes verzieren. Dann auf die Holzspieße der Wimpelkette "Luftballons" aufsetzen.
- Wenn der Guss zu fest werden sollte, einige Tropfen Zitronensaft unterrühren.
- Je nach Anlass kann statt der "1" eine andere Zahl, ein anderes Motiv und auch eine andere Back-& Speisefarbe zum Einfärben gewählt werden.
- Die fertigen Cakepops bis zum Servieren in einer gut schließenden Dose im Kühlschrank aufbewahren.