

Kinder-Geburtstagstorte

Doppelstöckige Torte aus Zebrakuchen, Zitronenkuchen und Schokoguss mit Blümchen und Schokoladen-Buchstaben für Kinder.

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Fett

Zitronenkuchen:

150 g weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Pr. Salz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

2 Eier (Größe M)

125 g Weizenmehl

40 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

etwa 1 EL Zitronensaft

Tränke:

etwa 75 ml Zitronensaft

Zebrakuchen:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

250 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

5 Eier (Größe M)

125 ml lauwarmes Wasser

250 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

2 EL Dr. Oetker Kakao

Glasur:

3 Dr. Oetker Kuchenglasur Hell

(Becher)

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schokodekor Alphabet &

Ziffern

Dr. Oetker Mini Dekorblüten

Wie backe ich eine Kinder-Geburtstagstorte?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springformen fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Zitronenkuchen zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und auf mittlerer Stufe mit dem Zitronensaft unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.



3 Tränke:

Kuchen in der Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Boden sofort mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen und mit dem Zitronensaft tränken. Boden in der Form erkalten lassen. Dann erst aus der Form lösen und das mitgebackene Backpapier abziehen.

4 Zebrakuchen zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - **bis auf den Kakao** - hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teigmenge halbieren und unter eine Hälfte den Kakao rühren. Zunächst **1-2 EL hellen Teig** in die Mitte der Springform geben. Jeweils direkt darauf **1-2 EL dunklen Teig** geben. Auf diese Weise hellen und dunklen Teig immer abwechselnd direkt übereinander einfüllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 50 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

5 Glasur:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Ein Kuchenrost auf ein Stück Backpapier oder ein Blech stellen. Zitronenkuchen auf den Rost stellen und mit 1 Becher Guss überziehen. Etwas abtropfen lassen und mit etwas von dem Dekor verzieren.

- 6 Vom Zebrakuchen das mitgebackene Backpapier abziehen. Kuchen ebenfalls auf das unterlegte Kuchenrost stellen und mit 2 Bechern Glasur überziehen. Abtropfen lassen und auf eine Tortenplatte geben. Den Zitronenkuchen mittig daraufsetzen. Die Torte mit Schokodekor und Blüten beliebig verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch Dr. Oetker Kuchenglasur Dunkel verwenden.
- Die Torte nach Belieben mit Süßigkeiten verzieren.

