

Muttertags-Zitronenkuchen

So luftig, so lecker und so einfach - mit dieser Muttertagsüberraschung verschenken Sie ein Stück Kuchenglück.

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen-
Wolke
200 g Schlagsahne
3 Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

150 g Puderzucker
etwa 2 TL Wasser
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
rot
Dr. Oetker Feine Dekorblüten
Dr. Oetker Mini Dekorblüten

Wie backe ich einen schnellen Zitronenkuchen zum Muttertag?:

1 Vorbereiten:

Springform fetten und den Boden mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C

2 Teig zubereiten:

Backmischung und zusätzlich Dekorzucker (liegt der Backmischung bei) in eine Rührschüssel geben. Sahne und Eier hinzufügen, mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe **3 Min.** zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Form geben und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 - 50 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Nach 45 Min. eine **Garprobe** machen. Dafür mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stechen. Ist das Hölzchen trocken und haftet kein Teig mehr daran, ist der Kuchen gar.

Springformrand **sofort** vorsichtig mit Hilfe eines Tafelmessers lösen und entfernen. Kuchen auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Den Kuchen auf ein mit Backpapier belegtes Küchensbrett oder flachen Teller stürzen und das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Tortenplatte auf den Kuchen legen und zurückstürzen. Puderzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und mit roter Speisefarbe rosa färben. Guss auf dem Kuchen verteilen und mit den Dekor-Artikeln dekorativ verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kuchen zusätzlich mit einer Wimpelkette schmücken.

