





# Sprudelkuchen zum Geburtstag

Ein einfacher Kuchen mit Zitronenlimonade für Geburtstagskinder

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech (40 x 30 cm):**

Fett

## Teig:

200 g Puderzucker  
4 Eier (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
125 ml Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
125 ml Zitronenlimonade  
300 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

## Belag:

400 g kalte Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
250 g Mascarpone (ital.  
Frischkäse)

## Zum Verzieren:

bunte Schokolinsen  
bunte Mini-Schokolinsen

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

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

## 2 Teig:

Puderzucker in eine Rührschüssel sieben. Eier, Vanillin-Zucker und Finesse hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) 2 Min. schaumig schlagen. Speiseöl und Limonade unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3** Belag:

Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif in einer Rührschüssel steif schlagen. Mascarpone unterrühren. Creme auf dem Kuchen verstreichen und kalt stellen.

**4** Verzieren:

Kurz vor dem Servieren mit Schokolinsen Blüten oder den Namen des Geburtstagskindes auflegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Evtl. an der offenen Seite des Backblechs einen geknickten Streifen Alufolie vor den Teig legen.