

Sprudelkuchen zum Geburtstag

Ein einfacher Blechkuchen mit Smarties® und 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

Zum Verzieren:

Smarties®
Mini-Smarties®

Wie backe ich einen Sprudelkuchen zum Geburtstag?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Teig zubereiten:

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 Min.

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Belag zubereiten:

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 Smarties® 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.

