

1. Geburtstag-Kuchen

etwa 15 - 20 Stücke

   aufwändig

bis zu 50 Min.



Zutaten:

Teig 1:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen
Cake
1 dl Milch
150 g Butter
3 Eier
1 Pck. Dr. Oetker
Lebensmittelfarben (Grün, Gelb,
Rot, Blau) , blau

Teig 2:

280 g Butter, weich
175 g Zucker
1 Prise Salz
2 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
5 Eier
350 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
3 EL Milch

Cake Pops:

etwa 10 EL Orangensaft
Fruchtgummischnüre

Guss:

etwa 250 g Puderzucker
5 - 7 EL Zitronensaft
1 Pck. Dr. Oetker
Lebensmittelfarben (Grün, Gelb,
Rot, Blau) , blau

1 Vorbereiten:

Cakeform (25 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen oder gut mit Butter einfetten und bemehlen. Backofen vorheizen. Bereitstellen: Ausstecher «1», Spritzsack, 20 Cake- Pops-Stiele.

Backofen vorheizen:

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

2 Teig 1:

Für den Teig 1 die Backmischung nach Packungsanleitung zubereiten und mit blauer Lebensmittelfarbe einfärben. In die vorbereitete Cakeform geben und im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 50-60 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: im unteren Teil des Ofens
Backzeit: etwa 50 - 60 Minuten

Herausnehmen und 10 Minuten stehen lassen. Aus der Form lösen und auskühlen lassen. Den Cake in etwa 15 Scheiben schneiden. Aus jeder Scheibe eine «1» ausstechen (Abb. 1). Restlichen Cake in einer Schüssel zerbröseln. Cakeform ausspülen, wieder einfetten und bemehlen.



3 Teig 2:

Für den Teig 2 Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eier einzeln etwa $\frac{1}{2}$ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Einen Esslöffel Teig auf dem Boden der Form verstreichen. Alle ausgestochenen «1» darauf dicht hintereinander in eine Reihe stellen. Die Zahlen stehen praktisch am Cakeform-Boden. Restlichen Teig in den Spritzsack füllen, eine Ecke abschneiden und vorsichtig um und auf die «1»-Reihe füllen und verstreichen. (Abb. 2).



Im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 50-60 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: im unteren Teil des Ofens
Backzeit: etwa 50 - 60 Minuten

Herausnehmen und 10 Minuten stehen lassen. Aus der Form lösen und auskühlen lassen.

4 Cake Pops:

Für die Cake Pops Kuchenbrösel und Orangensaft mit dem Mixer verrühren. Die feuchte Masse zu 20 baumnussgrossen Kugeln formen. Bis zum Verzieren in den Kühlschrank stellen.

5 Guss:

Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft und blauer Lebensmittelfarbe zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Cake-Pops-Stiele in den Guss tauchen, je in eine Kugel stecken und etwas antrocknen lassen. Die Pops mit der Glasur bepinseln und in eine mit Zucker gefüllte Schüssel stellen. Restlichen Guss auf dem Kuchen verteilen und verstreichen. Vor dem Servieren den Kuchen mit den Cake Pops und beliebig mit Fruchtgummi-Spaghetti verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Je nach Anlass kann eine andere Zahl oder ein anderes Motiv verwendet oder eine andere Farbe zum Einfärben gewählt werden.