

Muttertags-Zitronenkuchen

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Eine Springform (Ø 26 cm):

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen Cake
1 dl Milch
150 g Butter oder Margarine, weich
3 Eier
2 EL Wasser, heiss

Zum Verzieren:

150 g Puderzucker
etwa 2 TL Wasser
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün,
Gelb, Rot, Blau) rot
1 Pck. Dr. Oetker Dekorblumen
Dr. Oetker Streudekor Violet Mix
(Perlen)

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Das Biscuit gemäss Packungsanleitung zubereiten (Springform Ø 26 cm) und danach während ca. 45 - 50 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 45 - 50 Minuten

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und den Springformrand sofort vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Den Kuchen auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Den Kuchen auf ein mit Backpapier belegtes Küchenbrett 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.