

Muttertags-Zitronenkuchen

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.

**Für die Springform (Ø 26 cm):**

etwas Fett

Backpapier

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen-Wolke

200 g Schlagsahne

3 Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

150 g Puderzucker

etwa 2 TL Wasser

etwas Dr. Oetker Back- und Speisefarberot

Dr. Oetker Feine Dekorblüten

Dr. Oetker Mini Dekorblüten

1 Vorbereiten:

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

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

2 Teig:

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.**

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.

Tipp aus der Versuchsküche

- Den Kuchen zusätzlich mit einer Wimpelkette schmücken.