Geburtstagskuchen/Torte



Zutaten

Zutaten für 1 kleine Napfkuchenform:

Teig:

- 125 g Pflanzenmargarine
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Zitroback
- 2 Eier
- 90 g Mehl
- 90 g Speisestärke
- 2 Teelöffel Backpulver

Garnierung:

- 200 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- Speisefarbe nach Wahl, Bonbons und Zuckerblümchen

Außerdem:

- Semmelbrösel

Zubereitung

1. Für den Teig Margarine schaumig rühren. Nach und nach den Zucker
   hinzufügen, Eier und Zitroback untermengen. Das Mehl mit der Speisestärke und
   dem Backpulver
   mischen, sieben und löffelweise zum Teig geben. Eine kleine Napfkuchenform von 16-22
   cm Durchmesser ausfetten, mit feinen Semmelbröseln ausstäuben und den Teig
   hineinfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei etwa 170 – 180°C etwa 40 Minuten
   backen. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

2. Für die Garnierung Puderzucker und zu steifem Schnee geschlagenes Eiweiß
   mischen. Einen Teil der Masse mit Speisefarben nach Wahl einfärben. Den Kuchen
   mit Zuckerguss bestreichen und mit Bonbons und Zuckerblümchen hübsch garnieren.
   Wenn Sie dann noch in die Zuckerblümchen kleine Kerzen stecken, haben Sie einen
   hübschen Geburtstagskuchen, den Sie jederzeit auch als originelles Geschenk
   präsentieren können.