

# Kleine Geburtstagstorte

ca. 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Wie mache ich eine cremige Geburtstagstorte mit bunter Zahlen-Dekoration?:

## 1 All-in-Masse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zur einer glatten Masse verrühren. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (18 cm Ø) geben und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 35 Minuten**

## 2 Buttercreme:

Für die Creme Puderzucker mit Butter, Salz und Zitronenextrakt in eine Rührschüssel geben, mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren und auf höchster Stufe ca. 3 Min. cremig aufschlagen, bis die Butter hell ist. Den Puderzucker löffelweise einrühren und fertig aufschlagen.

## Zutaten:

### Sie benötigen:

- 1 Springform (18 cm Ø)
- 1 Zahlen-Schablone

### All-in-Masse:

- 180 g glattes Mehl
- 2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 KL Dr. Oetker NATÜRLich Zitronenextrakt
- 2 Eier (Größe M)
- 125 g weiche Butter
- 3 EL Milch

### Buttercreme:

- 100 g Puderzucker
- 150 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 1 KL Dr. Oetker NATÜRLich Zitronenextrakt

### Füllung:

- 1 geh. EL Heidelbeerkonfitüre oder Himbeerkonfitüre

### Zum Verzieren:

- 1 Pck. Dr. Oetker Brauseperlen

3 Füllung verstreichen:

Den erkalteten Zitronenkuchen 1-mal durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte geben und die Konfitüre darauf verstreichen. 2 gehäufte Esslöffel Buttercreme auf der Konfitüre glatt streichen, mit dem Tortenoberteil abdecken und etwas andrücken. Die Torte mit etwas von der Buttercreme dünn einstreichen und 10 Min. kalt stellen.

4 Geburtstagstorte verzieren:

Die Torte mit der übrigen Buttercreme einstreichen. Die Schablone mittig auf die Torte legen und um die Zahl die Brauseperlen aufstreuen. Die Schablone vorsichtig entfernen. Die übrigen Brauseperlen am Tortenrand anbringen. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Brauseperlen als Zahl aufstreuen. Die Schablone vorsichtig entfernen und kleine Lücken mit Brauseperlen noch auffüllen.
- Der Zitronentortenboden lässt sich gut am Vortag zubereiten oder einfrieren.
- Die Geburtstagstorte kann am Vortag ohne Brauseperlen-Dekoration zubereitet werden. Die Torte 1/2 Std. vor dem Verzieren aus dem Kühlschrank nehmen und anschließend mit den Brauseperlen verzieren. So haften die Brauseperlen gut auf der Buttercreme.