

# Muttertagskuchen

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

170 ml Speiseöl  
150 g Joghurt  
70 ml Zitronensaft  
2 Eier (Größe M)  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
300 g glattes Mehl  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

### Zum Verzieren:

100 g gesiebter Staubzucker  
ca. 2 EL Zitronensaft  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben rot  
Dr. Oetker Mini Dekorblüten  
1 Pkg. Dr. Oetker Dekor ABC & Zahlen

## Wie backe ich einen schnellen Muttertagskuchen?:

### 1 Sandmasse:

Öl mit Joghurt, Zitronensaft, Eiern, Zucker, Vanillin Zucker und Zitronenschale mit der Schneerute glatt rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren. Die Masse in eine am Boden befettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 45 Minuten**

### 3 Den erkalteten Kuchen am Rand mit einem Messer lösen und auf eine Kuchenplatte stürzen.

#### 4 Zum Verzieren:

Staubzucker mit Zitronensaft zu dickflüssiger Konsistenz verrühren und mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Die Glasur beliebig auf dem Kuchen verteilen. Vor dem Anziehen der Glasur die Dekorblüten in der Mitte des Kuchens zu einem Herz zusammensetzen und die Buchstaben auflegen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Muttertagskuchen lässt sich ohne Dekoration gut auf Vorrat einfrieren.