



TOGGO
LINO



Dino Ranch Geburtstagskuchen

Zutaten für den Kuchen:

- 180 g Zucker
- 200 g Butter
- 5 Eier
- Zitronenabrieb von 1 Bio-Zitrone
- 1 Pck. Vanillezucker
- 120 ml Zitronenlimonade
- Saft von 1 Zitrone
- 150 g Saure Sahne
- 400 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- Handrührgerät
- Kuchenform (Ø 28cm)
- Muffinform
- Vorlage Kuchen (unter "Vorlagen" zum Download)
- Schere
- Messer

Zutaten für die Dekoration:

- 500 g Puderzucker
- Saft von 1-2 Zitronen
- Lebensmittelfarbe in Lila
- Marshmallows
- Eierplätzchen
- Fondant in Schwarz und Weiß
- Rührbesen
- Extra-Schälchen
- Schere
- 2 Schaschlikspieße
- Teelöffel
- Backpapier
- Vorlage Dekoration (unter "Vorlagen" zum Download)
- Nudelholz
- Messer



Kuchen backen

Zucker, Butter, Eier und Vanillezucker mit dem Handrührgerät zu einer cremigen Masse verrühren.



Zitronenlimonade, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Saure Sahne nacheinander unterrühren.



Mehl und Backpulver vermischen und ebenfalls unter die Masse rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.



Den Teig in eine Kuchenform mit einem Durchmesser von 28 cm und in eine Muffinform umfüllen. Bei 160°C im vorgeheizten Backofen ca. 45-50 Minuten backen.



Zuckerguss herstellen

Als Nächstes rührst du den Zuckerguss an. Hierfür presst du eine Zitrone aus, gibst zuerst den Puderzucker, dann portionsweise 1-3 EL Zitronensaft und anschließend die lila Lebensmittelfarbe dazu.



Verrühre alles zu einem zähflüssigen, dicken Zuckerguss. Wird der Guss zu dünn, fügst du noch etwas Puderzucker hinzu, ist er zu dick, gibst du mehr Zitronensaft hinein.



Fülle ca. 5 EL Zuckerguss in ein Extra-Schälchen und rühre ein bisschen mehr Lebensmittelfarbe unter, so dass ein dunklerer Farbton entsteht.



Kuchen zuschneiden

Kuchen rausnehmen, abkühlen lassen und in der Zwischenzeit die Vorlage für den Kuchen ausschneiden.



Die Vorlage legst du auf eine der Kuchenhälften und schneidest mit einem Messer am Rand entlang. Wiederhole das Ganze mit der gegenüberliegenden Seite.



Für Tangos Nase schneidest du zunächst vom Muffin den unteren Teil ab. Dann schneidest du wie abgebildet noch ca. $\frac{1}{4}$ vom Muffin ab.



Kuchen dekorieren

Klebe Tangos Nase mit Zuckerguss an Ort und Stelle auf den Kuchen.



Dann kannst du den Zuckerguss flächig auf dem kompletten Kuchen verteilen.



Schneide einen Marshmallow in vier Streifen, drei weitere Marshmallows in Dreiecke und zerteile einen weiteren in 2 Hälften.



Stecke jeweils einen halben Marshmallow und ein Dreieck auf einen gekürzten Schaschlikspieß. Das werden Tangos Hörner.



Tauche die Eierplätzchen mit der Oberseite in den dunkleren Zuckerguss und lege sie auf Backpapier. Drücke anschließend einen Marshmallowstreifen an eine Seite des Plätzchens.



Male mit einer Löffelspitze zwei kleine Ovale aus dunklerem Zuckerguss auf das Backpapier. Das werden die Nasenlöcher. Lass den Zuckerguss gut trocknen.



Schneide die Dekoelemente aus der Vorlage aus.



Rolle die Fondantmasse mit einem Nudelholz aus, lege die Dekoelemente für Tangos Gesicht auf den Fondant und schneide sie vorsichtig mit dem Messer aus.



Für Tangos Horn umhüllst du ein Marshmallow-Dreieck mit einer dünnen Schicht von schwarzem Fondant.



Jetzt kannst du alle Teile mit Zuckerguss an den Kuchen kleben.



Gut gemacht!
Lass dir den Kuchen schmecken!