

Meerjungfrau-Geburtstagskuchen

Zutaten

125 g Butter weich
80 g feiner Zucker
10 g Vanillezucker
1 Prise Salz
65 ml Milch
250 g Dinkelmehl Typ 630
10 g Weinsteinpulver
100 g Schokotröpfchen

Dekoration

Puderzucker
etwas Zitronensaft
etwas blauer Tee oder Johannisbeersaft, dann entfällt der Zitronensaft
Zuckerstreusel & Perlen



Zubereitung

1. Butter schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Salz hinzufügen.
2. Eier einzeln dazugeben und verrühren.
3. Mehl und Weinsteinpulver abwechselnd mit der Milch zum Teig geben.
4. Schokotröpfchen kurz unterrühren. Teig sollte schwer reißend vom Löffel fallen.
5. Form fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig in die gefettete Form füllen und bei 180°C Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Wenn die Oberfläche zu dunkel wird, mit etwas Alufolie abdecken.
6. Aus dem Ofen nehmen. In der Form ca. 10 Minuten auskühlen lassen. Stürzen und vollständig erkalten lassen.

Deko

1. Aus Puderzucker, Zitronensaft und blauem Tee einen Zuckerguss herstellen und den Kuchen damit überziehen.
2. Mit Streudekor nach Lust und Laune dekorieren. Wenn ihr es so machen möchtet wie ich, dann am besten die Streusel in der gewünschten Farbe separat kaufen. Ich habe sie mühsam einzeln aus einem Mix rausgesucht.
3. Für die Flosse habe ich einen Keks gebacken. Ihr könnt sie aber auch aus Schokolade machen, ganz weglassen oder ihr bastelt einen Caketopper.