

## Geburtstagstorte Ufo

### Zutaten

Für ca. 14 Stück

Für eine Springform von 26 bis 28 cm Durchmesser

Backpapier für die Form

Kuchengitter

Kuchen:

300 g Butter, zimmerwarm

300 g Zucker

1 Prise Salz

1 Zitrone, abgeriebene Schale

3 EL Zitronensaft

6 Eier, zimmerwarm

300 g Mehl

1 ½ TL Backpulver

Für die Verzierung nach Bild:

Orange Glasur:

200 g Puderzucker, gesiebt

ca. 1 dl Orangensirup

Weisse Glasur:

100 g Puderzucker

2-3 EL Zitronensaft

Nonpareilles (farbige Zuckerkügelchen)

1 Pack Mikado

Silberperlen

farbige Süssigkeiten, nach Belieben

Mini-Schokoladenköpfe und Geburtstagskerzli



### Zubereitung

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 50 Minuten

Montage und verzieren: ca. 25 Minuten

1. Kuchen: Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz, Zitronenschale und -saft dazurühren. Eier nach und nach dazugeben, rühren, bis die Masse schaumig hell ist. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, gut mischen.
2. Die Form mit Backpapier auskleiden. Teig in die Form füllen.
3. Auf der zweituntersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 40-50 Minuten backen.
4. Mit Stricknadel oder Zahnstocher die Backprobe machen: in der Mitte des Gebäcks hineinstechen. Bleibt kein Teig mehr kleben, ist der Kuchen fertig gebacken. Kuchen gestürzt auskühlen lassen.

5. Ufo: Für die orange Glasur Puderzucker und Orangensirup zu einer streichfähigen Masse verrühren.
6. Nach Belieben die Wölbung des Kuchens wegschneiden. Kuchen auf den Kopf stellen, gemäss Schnittmuster schneiden und Ufo auf einer transportablen Unterlage zusammensetzen. Orange Glasur auf den unteren Teil des Ufos streichen.
7. Weisse Glasur: Puderzucker und Zitronensaft zu einer streichfähigen Masse verrühren. Oberen Teil des Ufos damit bestreichen, mit Nonpareilles bestreuen.
8. Mikado auf das Ufo legen, mit Silberperlen und farbigen Süssigkeiten verzieren. Für Antennen und Füsse Mikados ins Ufo stecken.
9. Geburtstagskerzli auf die Mini-Schokoladenköpfe stecken, diese nach Belieben aufs Ufo stellen oder an die Füsse stecken.

Wenn Buttermasse und Eier gerinnen, Schüssel kurz in warmes Wasser geben und rühren, bis die Masse bindet.  
Für einen dunklen Kuchen 2-3 EL Kakaopulver begeben.  
Der Kuchen kann am Vortag gebacken und am Festtag verziert werden.

## Nährwerte

Ein Stück enthält: 1441 kcal, 17g Eiweiss, 66g Fett, 196g Kohlenhydrate.