

## Geburtstagskuchen Raupe

### 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

Backpapier zum Auswallen

Für die Verzierung nach Bild:

2-3 Rollen grüner Marzipan (240 g)

Puderzucker zum Auswallen

1 Beutel dunkle Schokoladeglasur, ca. 125 g, nach

Anleitung schmelzen

Kaugummi für die Augen

farbige Süssigkeiten für Nase und Verzierung, nach

Belieben



### Zubereitung

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 50 Minuten

Montage und verzieren: ca. 30 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
5. Raupe: Nach Belieben die Wölbung des Kuchens etwas wegschneiden, auf die Schnittfläche drehen. Kuchen gemäss Schnittmuster schneiden (Kreisdurchmesser muss 1/3 des Kuchendurchmessers sein). Raupe auf einer transportablen Unterlage zusammensetzen.

6. Marzipan mit wenig Puderzucker zwischen 2 Backpapieren dünn auswallen. Die Raupe einkleiden.
7. Eine kleine Spitze des Schokoladenglasurbeutels wegschneiden. Streifen über die Raupe ziehen. Augen setzen und Raupe nach Belieben verzieren.

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.

Wenn weniger Marzipan verwendet werden soll, die Raupe mit Schokoladenglasur bestreichen (1-2 Beutel) und mit wenig ausgewalltem Marzipan garnieren.

## Nährwerte

Ein Stück enthält: 1330 kcal, 21g Eiweiss, 71g Fett, 153g Kohlenhydrate.