

## Geburtstagstorte Smarties-Froschkönig

### Zutaten

Für 10-12 Personen

1 Gugelhopfform von mind. 1,5 l Inhalt  
Butter und Mehl für die Form  
Zahnstocher

Kuchen:

200 g Butter, weich  
160 g Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier, zimmerwarm  
1 Zitrone, Schale  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
½ dl Milch

Garnitur:

ca. 150 g Smarties  
4 Rollen grüner Marzipan à je 80 g, ausgewallt  
2 Marshmallows für die Augen  
2 Gelee-Brombeeren für die Pupillen  
1 Lakritzschlange für den Mund  
12 süßsaure Apfelfringe für die Füße  
1 Goldkugel oder Weihnachtskugel  
1 goldige Krone oder goldiges Tortenpapier, zum Krönchen geformt



### Zubereitung

Zubereiten: ca. 50 Minuten

Backen: ca. 45 Minuten

1. Kuchen: Butter, Zucker und Salz gut verrühren, Eier nach und nach begeben und weiterrühren. Zitronenschale begeben. Mehl und Backpulver mischen, zusammen mit der Milch begeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren.
2. In die bebutterte und bemehlte Form geben, glattstreichen. Auf der zweituntersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 45 Minuten backen.
3. 5 Minuten stehen lassen, aus der Form nehmen und auf ein Gitter stürzen. Auskühlen lassen.
4. Garnitur: Gugelhopf auf die Tortenplatte stellen, mit Smarties füllen, mit Marzipan verkleiden. Für die Augen Marshmallows und Gelee-Brombeeren mit einem Zahnstocher befestigen. Mit befeuchteter Lakritzschlange Mund formen. Mit den Apfelfringen die Füße legen. Goldkugel vor den Froschkönig legen und Krone aufsetzen.?

## Nährwerte

Eine Portion enthält: 535 kcal, 9g Eiweiss, 27g Fett, 64g Kohlenhydrate.