

Geburtstagstorte Prinzessinnen-Schloss

Zutaten

Für 16-20 Personen

2 Springformen mit 24 cm Durchmesser
Backpapier für die Böden
Butter für die Ränder
4 lange Spiessli

Teig für zwei Kuchen:

400 g Butter, weich
320 g Zucker
1 Prise Salz
8 Eier, zimmerwarm
1 Zitrone, Schale
500 g Mehl
4 TL Backpulver
1 dl Milch

Glasur/Garnitur:

500 g Puderzucker
10 EL Zitronensaft
einige Tropfen pinke/rote Lebensmittelfarbe
(oder auf 500 g Puderzucker 5 EL Zitronensaft und 5 EL roter Sirup)

1 Pack Nonpareilles (farbige Zuckerkügel)
4 Waffelcornets für die Türme, Rand mit der Schere vorsichtig gerade geschnitten
6 weisse Mini-Schoggiköpfchen
1 Pack Smarties

Zubereitung

Zubereiten: 1 Stunde

Koch-/Backzeit: 35 Minuten

Auf dem Tisch in 1 Stunde, 35 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. Halbieren.
2. In die vorbereiteten Formen geben, glattstreichen. Ober-/Unterhitze: Beide Kuchen im auf 180°C vorgeheizten Ofen 35-40 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit die Kuchen tauschen. Umluft: Beide Kuchen im auf 160°C vorgeheizten Ofen 35-40 Minuten backen.
3. 5 Minuten stehen lassen, aus den Formen nehmen und auf ein Gitter stürzen. Auskühlen lassen.



4. Glasur: Alle Zutaten miteinander verrühren, bei Bedarf Puderzucker oder Flüssigkeit dazugeben, bis die Glasur die Konsistenz von flüssigem Honig hat.
5. Garnitur: Nonpareilles auf einen Teller leeren. Cornets mit einem Backpinsel mit Glasur bestreichen, in den Nonpareilles drehen. Antrocknen lassen.
6. Für die Türme gemäss Schnittmuster 8 kleine und eine grosse Rondelle aus einem Kuchen schneiden.
7. Den anderen Kuchen mit Glasur bestreichen. Die erste Lage der Türme aufsetzen, mit etwas Glasur übergiessen. Die zweite Lage daraufstellen, mit wenig Glasur übergiessen. Schoggiköpfchen platzieren.
8. Die Spiessli vorsichtig in die Türme und den Boden stecken, Cornets darüberstülpen. Smarties mit Glasur auf die Turmspitzen und Schoggiköpfchen kleben. Das Schloss nach Belieben mit Smarties garnieren.

Rondellen mit Tassen, Espressotassen oder Metallringen abmessen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 537 kcal, 7g Eiweiss, 23g Fett, 75g Kohlenhydrate.