

Geburtstagstorte Katze

Zutaten

Für ca. 12 Stück

1 Springform von 26 bis 28 cm Durchmesser
Backpapier
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

Katze:

Zutaten für Verzierung nach Bild:

3-4 dl Rahm
1 Päckchen Rahmfestiger, nach Belieben
3-4 EL Zucker
1-2 EL Schokoladepulver
2 Cornet oder andere Guetzli für die Ohren
2 Süssäure Gummiringli für die Augen
2 Toffifee oder Schokoladekugeln für die Augen
1 kleiner Schokoladenkopf für die Nase
einige Mikado für die Schnauzhaare
1 Zuckerschnur für den Mund



Zubereitung

Zubereiten: 55 Minuten

Koch-/Backzeit: 40 Minuten

Auf dem Tisch in 1 Stunde, 35 Minuten

1. Kuchen: 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 herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen, Form entfernen. Gestürzt auskühlen lassen.

5. Katze: Rahm mit Rahmfestiger steif schlagen, Zucker darunter rühren, den Kuchen damit bestreichen. Schokoladepulver fleckenweise auf den Rahm sieben.
6. Ohren befestigen, für die Augen erst die Gummiringli, dann die Toffifee hineinsetzen. Mikado als Schnauzhaare in den vorgelochten Schokoladenkopf stecken, auf das Gesicht setzen, mit der Zuckerschnur einen Mund formen.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 515 kcal, 7g Eiweiss, 31g Fett, 52g Kohlenhydrate.