

Geburtstagstorte Spinne

Zutaten

Für eine Springform von 26 bis 28 cm Durchmesser
Für ca. 12 Stück

Backpapier für die Form
Kuchengitter
Dressiersack mit gezackter Tülle
Zahnstocher

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

Spinne:

Zutaten für Verzierung nach Bild:
½ Orange, abgeriebene Schale
ca. 4 EL Orangensaft
1 Msp Safranpulver, nach Belieben
200 g Puderzucker, gesiebt
1 Tube dunkle Dekorschrift fürs Spinnennetz
1 grosser Schokoladenkopf
Gefüllte Lakritze oder Smarties für die Augen
2-4 Pfeifenputzer, in 8 Stücke geschnitten für die Beine
Gefüllte Lakritze, geschält, halbiert oder 2 Pinienkerne für die Zähne
3-4 dl Rahm
1 Päckchen Rahmhalter, nach Belieben



Zubereitung

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 50 Minuten

Verzieren: ca. 25 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. Spinne: Orangenschale, -saft mit Safran mischen. Mit Puderzucker zu einer streichfähigen Masse verrühren. Auf den gestürzten Kuchen giessen und gleichmässig verstreichen. Solange die Glasur flüssig ist, mit Dekorschrift Kreise zeichnen. Mit dem Zahnstocher von der Mitte nach aussen das Netz-Muster ziehen.
6. Für die Augen geschnittene Lakritzscheiben mit Dekorschrift am Schokoladenkopf befestigen. 8 Löcher in den Schokoladenkopf stechen, Beine hineinstecken. Nach Belieben mit Dekorschrift Zähne befestigen.
7. Rahm mit dem Rahmfestiger schlagen, in den Dressiersack füllen und die Spinne garnieren.

Spinnenbeine ersetzen mit aufgerollten ?Schnüren? von Lakritzschnecken oder Lakritzschnüren.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 553 kcal, 7g Eiweiss, 30g Fett, 63g Kohlenhydrate.