

## Geburtstagstorte Marienkäfer

### Zutaten

Für 16 Stück

Für 1 Springform von 26 bis 28 cm Durchmesser  
Backpapier  
Kuchengitter  
2 Pfeifenputzer oder Lakritzschnecken für die Fühler

Kuchen:

300 g Butter, weich  
300 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Zitrone, abgeriebene Schale  
3 EL Zitronensaft  
6 Eier, Raumtemperatur  
300 g Mehl  
1 ½ TL Backpulver

Marienkäfer/Glasur:

220 g Puderzucker  
1 dl roter Sirup, z.B. Cassis

2 Lakritzschnecken für die Flügelkonturen  
10 Geleebrombeeren oder Smarties für die Punkte  
wenig Schokoladepulver  
2 runde weisse Kaugummis für die Augen  
6 schmale Guetzli oder Schokoladestängeli für die Beine



### Zubereitung

Zubereiten: 1 Stunde

Koch-/Backzeit: 40 Minuten

Auskühlen lassen: 1 Stunde

Auf dem Tisch in 2 Stunden, 40 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 die Mitte des Gebäcks stechen. Bleibt kein Teig mehr kleben, ist der Kuchen fertig gebacken. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen, Form entfernen. Gestürzt auskühlen lassen.

5. Marienkäfer: Für die Glasur Puderzucker und Sirup zu einer streichfähigen Masse verrühren. Gemäss Bild auf den Kuchen und den Rand streichen. Für die Flügelkonturen ausgerollte Lakritzschnecken auf den Glasurrand setzen. Evtl. mit Zahnstochern befestigen. Die Punkte setzen. Etwas antrocknen lassen.
6. Glasur mit Haushaltspapier abdecken, Kopf und Hinterteil mit Schokoladepulver bestäuben und Augen mit Glasur ankleben. Für die Beine 6 kleine Schnitte in den Kuchen machen, Beine einsetzen.
7. Nach Belieben mit Pfeifenputzer oder aufgerollten Lakritzschnecken Fühler formen und einstecken.

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 beigegeben.

Der Kuchen kann am Vortag gebacken werden.

Glasurvariante: statt Sirup 3 EL Randen- oder roten Beerensaft und 1-2 EL Zitronensaft verwenden. Randensaft färbt intensiv und ist die Mischung mit Zitronensaft nicht geschmacksbestimmend.

## Nährwerte

Ein Stück enthält: 398 kcal, 5g Eiweiss, 18g Fett, 54g Kohlenhydrate.