


# Sprudelkuchen zum Geburtstag

etwa 16 Stück

 gelingt leicht bis 60 Min.

**Für das Backblech (40 x 30 cm):**  
etwas Fett

**Teig:**

200 g Puderzucker  
4 Eier (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
125 ml Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
125 ml Zitronenlimonade  
300 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

**Belag:**

400 g kalte Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
250 g Mascarpone (ital.  
Frischkäse)

**Zum Verzieren:**

bunte Schokolinsen  
bunte Mini-Schokolinsen

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**  
**Heißluft: etwa 160°C**

## 2 Teig:

Puderzucker in eine Rührschüssel sieben. Eier, Vanillin-Zucker und Finesse hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) 2 Min. schaumig schlagen. Speiseöl und Limonade unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## 3 Belag:

Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif in einer Rührschüssel steif schlagen. Mascarpone unterrühren. Creme auf dem Kuchen verstreichen und kalt stellen.

## 4 Verzieren:

Kurz vor dem Servieren mit Schokolinsen Blüten oder den Namen des Geburtstagskindes auflegen.

### Tipp aus der Versuchsküche

- Evtl. an der offenen Seite des Backblechs einen geknickten Streifen Alufolie vor den Teig legen.