

Geburtstagskuchen

MIT BUNTEN STREUSELN & ZUCKERPERLEN

FÜR DEN RÜHRTEIG

- 250 g weiche Butter
- 220 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 180 ml Milch

FÜR DIE GLASUR

- 250 g Puderzucker
- 3–4 EL Milch oder Zitronensaft
- einige Tropfen rosa Lebensmittelfarbe (optional)

FÜR DIE DEKORATION

- Bunte Streusel
- Zuckerperlen in Rosa, Weiß, Gold und Lila
- Nach Belieben essbarer Glitzer

Zubereitung

1



Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 24 cm) einfetten oder mit Backpapier auslegen.

2



Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mehrere Minuten cremig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren.

3



Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch zum Teig geben. Nur so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

4



Den Teig in die Springform füllen und etwa 45–50 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

5



Für die Glasur Puderzucker mit Milch verrühren. Wer mag, färbt sie mit etwas rosa Lebensmittelfarbe ein. Die Glasur über den Kuchen geben und leicht an den Seiten herunterlaufen lassen.

6



Sofort großzügig mit bunten Streuseln, Zuckerperlen und etwas essbarem Glitzer dekorieren. Die Glasur vollständig trocknen lassen.

Tipps

Für einen besonders saftigen Geburtstagskuchen kannst du den Boden nach dem Auskühlen einmal waagerecht durchschneiden und mit Erdbeermarmelade, Himbeercreme oder einer leichten Vanille-Buttercreme füllen.



VORBEREITUNGSZEIT
ca. 20 Minuten



BACKZEIT
ca. 50 Minuten



PORTIONEN
12 Stücke

Dieser fröhlich dekorierte Kuchen ist der perfekte Mittelpunkt jeder Geburtstagsfeier und begeistert Kinder wie Erwachsene mit seiner bunten Streusel-Dekoration.