

Geister Geburtstagskuchen für die Halloweenparty



50-60 min.



10-15 Personen



leicht

Für den Kuchenteig:

- Butter 350 g
- Zucker 250 g
- Vanillezucker 1 Päckchen
- Eier 6 Stk
- Mehl 350 g
- Backpulver 3 TL
- Zitrone 1 Stk
- Backblech, Backpapier

Für die Dekoration:

- Puderzucker 1 Päckchen
- Zitrone (Saft benötigt) 1 Stk
- Smarties und Zuckerschrift zum Verziern

1

Rasple die Schale der Zitrone mit einer Küchenreibe in eine kleine Schüssel und presse sie aus. Heize den Ofen auf 180 Grad Umluft vor. Erwärme die Butter bis sie etwas flüssig wird. Verrühre dann Butter, Zucker und Vanillezucker mit einem Rührgerät zu einer glatten Masse. Schlage nacheinander die Eier dazu.

2

Gib vorsichtig Mehl und Backpulver dazu und rühre weiter bis du wieder eine glatte Teigmasse hast. Zum Schluss rührst du noch Zitronensaft und –schale unter. Lege das Backblech mit Backpapier aus und verteile die Teigmasse gleichmäßig auf dem ganzen Blech. Backe den Kuchen ca. 20 Minuten bei 180 Grad Umluft.

3

Während der Kuchen im Ofen ist, kannst du die Zeit nutzen um aus Backpapier eine Gespenstervorlage aus Backpapier auszuscheiden und den Zuckerguss anrühren. Presse dazu eine Zitrone aus und rühre ein Päckchen Puderzucker mit einem Schneebesen unter bis ein relativ dickflüssiger Zuckerguss entsteht.

4

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, benutzt du ein scharfes Messer um die Gespensterform aus dem Kuchen auszuschneiden. Mit einem Backpinsel bestreichst du deinen Gespensterkuchen mit dem Zuckerguss. Bunte Smarties oder Zuckerschrift geben dem kleinen Gespenst noch ein Gesicht.

**Wir wünschen dir viel Spaß
bei deiner Halloweenparty!**