Bunter Geburtstagskuchen mit Streuseln

Zeit gesamt
5h 30min

Zubereitungszeit
50min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	355 g
Zucker	150 g
Vanille Zucker	2 Päckchen
Eier	3 St.
Buttermilch	110 g
Öl	60 ml
Weizenmehl, Type 405	340 g
Backpulver	2.5 TL
Salz	
Zuckerperlen	100 g
Brauner Zucker	100 g
Zitronen	1 St.
Puderzucker	200 g
Frischkäse, natur	85 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Springfrom 28 cm Durchmesser, Pinsel, Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Knethaken

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform am Boden mit Backpapier belegen. Ränder nicht einfetten.

2. Für den Teig in einer Schüssel 150 g weiche Butter, 200 g Zucker und 1 Päckchen Vanillinzucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Eier nacheinander zugeben und Masse kräftig aufschlagen. Buttermilch und 30 g Öl zugeben und ca. 5 Min. kräftig aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und die Masse komplett weiß ist. In einer weiteren Schüssel 250 g Mehl, 2 TL Backpulver, 1 Prise Salz und 50 g Zuckerperlen mischen. Vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in die Springform geben und im Backofen ca. 30–35 Min. backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Für die Streusel in einer Schüssel 100 g Rohrzucker, 90 g Mehl, 1 TL Vanillinzucker 1/2 TL Backpulver, 1 Prise Salz und 2 EL Zuckerperlen in einer Schüssel verrühren. Anschließend 30 ml Öl zugeben. Mit den Händen kneten, bis sich große Streusel bilden. Streusel auf ein Backblech mit Backpapier geben und im Ofen, ebenfalls bei 175 °C, ca. 15 Min. knusprig backen.

4. Für die Buttercreme Zitrone halbieren und auspressen. In einer Schüssel 240 g weiche Butter, 85 g Frischkäse und 1 TL Zitronensaft für ca. 5 Min. cremig aufschlagen. Anschließend 2 TL Vanillinzucker und Puderzucker zugeben und weitere ca. 5 Min.

hellweiß und cremig aufschlagen. Buttercreme in den Kühlschrank geben.

5. Für das Zusammensetzten des Geburtstagskuchen sollten alle Bestandteile abgekühlt sein. Tortenboden längs dritteln. Auf den ersten Boden etwa 1/3 der Creme, darauf 1/4 der Streusel verteilen und den nächsten Boden aufsetzen. Führe die eben genannten Schritten mit den übrigen Zutaten durch und ende mit einer Schicht Creme und Streuseln.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	436 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	23 g