Rezept

Traumschloss

Ein Rezept von Traumschloss, am 27.04.2024

Zutaten

6	Eier
350 g	weiche Butter
350 g	Mehl
	Fett für die Form
10 EL	Zitronensaft (2-3 Zitronen)
	Zuckersterne
	Kristallzuckerstreusel
350 g	Zucker
2	Zitronen
	½ Päckchen Backpulver
450 g	Puderzucker
	rote Speisefarbe (flüssig, Tube)
4	Eistüten für die Schlosstürme
	Waffeln für die Schlossmauern

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 180° vorheizen. Springform einfetten. Eier trennen. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen.

2. Eigelbe mit Zucker und Butter schaumig schlagen. Zitronen auspressen und den Saft unterrühren. Mehl, Backpulver und Eischnee unterquirlen. Teig in die Form füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 55 Min. backen. 30 Min. abkühlen lassen. Kuchen umdrehen, sodass die glatte Seite oben ist.

3. Puderzucker mit etwa 10 EL Zitronensaft zu einem dicken Guss verrühren. Mit einem Spritzer roter Speisefarbe rosa einfärben. Den Kuchen damit rundherum überziehen. Am besten etwa zwei Drittel des Gusses in die Mitte des Kuchens gießen und von dort aus vorsichtig mit einer Palette zu allen Seiten verstreichen. Und zwar so, dass der Guss an den Seiten herunterläuft und man ihn auch dort mit der Palette verstreichen kann.

4. In die Mitte des Kuchens bunte Zuckersterne streuen. Eistüten mit restlichem Zuckerguss färben: Dafür die Tüten vorsichtig in den Zuckerguss eintauchen und langsam drehen, bis sie gleichmäßig überzogen sind. Guss abtropfen lassen, Eistüten rundherum mit bunten Kristallzuckerstreuseln bestreuen und als Türme auf die Torte setzen.

5. Solange der Guss noch feucht ist, Waffeln in kleine Stücke schneiden und als Mauern entlang des Kuchenrandes setzen.