



# Geburtstagskuchen Delia von gelöschter Benutzer

Mengen für 10 Personen

Ausrüstung: Küchenwaage, Mixer

|                         |  |
|-------------------------|--|
| 500 g Ruchmehl          |  |
| 15 g Backpulver         | zum Mehl sieben und mischen  |
| 500 g Rohrzucker        | eigentlich Rohrzucker!   |
| 5.0 g Kakaopulver       |  |
| 5 dl Milch              |  |
| 3 cl Öl                 |  |
| 3 Liter Vollrahm        |  |
| 15 g Lebkuchengewürz    | Alle Zutaten mischen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C backen.  |
| 2.0 g Schokolade        | Eigentlich sollten das zwei Packungen SCHOKOLADENGLASUR von der Migros sein<br>Nach Anleitung schmelzen        |
| 1.0 g Konfitüre         | Konfitüre mit möglichst wenigen Stückchen auf den ausgekühlten Kuchen streichen<br>Glasur oben drauf verteilen |
| 1.0 Stück Marzipanrübli | Eigentlich nur MARZIPAN. Damit den Kuchen verzieren  |