

# DONUT BIRTHDAY CAKE / SAMIRAS GEBURTSTAGSKUCHEN



Zu Samiras 10. Geburtstag habe ich ihr einen Donut Birthday Cake gebacken. Dekoriert ist die Torte mit selbstgemachten Donuts, einer Wimpelkette und einer marmorierten Buttercreme. Die Donuts sind aus einem einfachen Rührteig, so spart man sich im Gegensatz zu einem Hefeteig eine lange Gehzeit. Die Buttercreme könnt ihr selbst herstellen oder die Buttercreme Fix Vormischung verwenden. Beim Einfärben der Buttercreme und auch der Dekoration der Donuts könnt ihr die Farben ganz leicht an die Wünsche des Geburtstagskinds anpassen.



Zubereitungszeit  
**2 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**43 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**



Kühlzeit  
**3 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 18 cm

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Schlage 2 Backringe mit 18 cm Durchmesser in Backpapier ein und setze sie auf ein Lochblech.

## KUCHENTEIG

Schlage die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz und Tonka Wonka 4-5 Minuten cremig. Rühre dann das Wasser und das Öl kurz bei niedriger Stufe ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es gemeinsam mit den Konfettistreuseln und den gemahlenden Mandeln unter. Rühre dabei vorsichtig und nur so lange, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Fülle den Teig gleichmäßig in die vorbereiteten Backringe und streiche ihn glatt. Backe die Böden im vorgeheizten Ofen für 30-33 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie komplett in der Form abkühlen.

## DONUTS

Stelle den Ofen auf 170°C Heißluft um. Verrühre den Zucker mit dem Salz, Mehl und Backpulver. Rühre die restlichen Zutaten kurz mit einem Schneebesen oder Backlöffel ein, bis sich alles gut verbunden hat. Fette die Donutform mit Backtrennspray und befülle jede Donut-Mulde zu drei Vierteln mit dem flüssigen Teig. Backe die Donuts für etwa 13-15 Minuten, nimm sie aus dem Ofen heraus, lasse sie 2-3 Minuten abkühlen und stürze sie dann auf ein Abkühlgitter. Lasse sie vollständig abkühlen.

## DONUT-GLASUR

Koche die Sahne einmal kurz auf und nimm sie dann vom Herd herunter. Hacke die Kuvertüre klein und rühre sie in die heiße Sahne ein. Färbe die Glasur nach Belieben mit verschiedenfarbigen Lebensmittelfarbpasten ein. Tunke die Donuts in die Glasur oder bestreibe sie mit einem Pinsel. Dekoriere die Donuts mit den Streuseln aus. Wenn du die Donuts aufspießen willst, tunke einen Cake Pop Stiel in etwas geschmolzene Schokolade und drücke ihn anschließend in den Donut.

## BUTTERCREME

Bereite die Buttercreme nach Packungsanleitung zu. Alternativ kannst du z.B.

## MANDELRÜHRTEIG:

- 6** Eier
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Tonka Wonka
- 300 g** Mineralwasser
- 300 g** Sonnenblumenöl
- 450 g** Mehl
- 3 TL** Backpulver
- 100 g** Zuckerdekor (Konfetti-Streusel)
- 200 g** Mandeln (gemahlen)

## DONUTS:

- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 2** Eier
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 100 g** Orangensaft
- 100 g** Sonnenblumenöl

## DONUT-GLASUR:

- 50 g** Sahne
- 150 g** weiße Kuvertüre
- 5 g** Lebensmittelfarbpasten (nach Wahl)
- 2 EL** Zuckerdekor (Konfetti-Streusel)

# DONUT BIRTHDAY CAKE / SAMIRAS GEBURTSTAGSKUCHEN



auch eine italienische oder französische Buttercreme nach meinem Basic Rezept zubereiten.

---

## TORTE FERTIGSTELLEN

Löse die Tortenböden aus den Backringen heraus und schneide sie jeweils zweimal waagrecht durch. Lege nun den ersten Tortenboden auf einen Tortenretter und bestreiche ihn zuerst dünn mit der Marmelade und dann mit der Buttercreme. Fülle so die gesamte Torte. Streiche sie außen einmal glatt und stelle sie für mindestens 1-2 Stunden in den Kühlschrank, damit die Buttercreme fest werden kann. Streiche nun die komplette Torte mit einer dünnen Schicht der Buttercreme ein. Diese bindet nun alle Krümel und dient als Unterlage für die letzte Schicht. Stelle die Torte erneut kurz in den Kühl- oder Gefrierschrank, die Creme außen sollte sehr fest werden. Färbe nun die restliche Creme mit der Farbpaste ein. Streiche die Torte außen mit einer letzten Schicht Creme ein. Die helle Creme darunter darf gerne noch etwas durchschimmern und auch die Oberfläche muss nicht komplett glatt sein. Drücke die Konfettistreusel an den Rand der Torte. Dekoriere die Torte nun nach Belieben aus. Ich habe aus Papier und einer kurzen Kordel eine Girlande mit dem Namen Samira gemacht. Außerdem habe ich noch eine „10“ und die Donuts in die Oberfläche der Torte gesteckt. Stelle die Torte bis zum Verzehr kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## BUTTERCREME:

- 250 g** Buttercreme zum Anrühren
- 250 g** Wasser
- 300 g** Butter (weich)
- 2 g** Lebensmittelfarbpasten (grün)
- 1 g** Lebensmittelfarbpaste (blau)

## FÜLLUNG:

- 100 g** Marmelade

## DEKORATION:

- 10 g** Zuckerdekor (Konfetti-Streusel)