# Byodo Birthday Numbercake

Zum 35. Geburtstag darf’s gerne ein bisschen mehr sein – dieser köstliche Numbercake kommt da wie gerufen!

**Zutaten**
1 Portionen

Zutaten Kuchen (für 4 Böden / 2 Zahlen):
8 Eier
600 g Weizenmehl
200 g Speisestärke
6 TL Backpulver
410 g Zucker
240 ml Byodo Back-Öl Klassik
200 ml Milch
1 Prise Byodo Meersalz
Zutaten Creme (für 2 Zahlen)
600 g Sahne
375 g Mascarpone
375 g Magerquark
120 g Puderzucker
12 Päckchen Sahnesteif
weitere Zutaten
diverses Obst, Schokolade, Kekse, ungespritzte Blumen zum Verzieren
Zahlenschablonen (Ausdruck auf DIN A4)
Backrahmen
Byodo Back-Öl Klassik
Spritzbeutel mit Lochtülle

**Zubereitung**

Zuerst die passenden Geburtstagszahlen ausdrucken & ausschneiden (Vorlagen dafür finden Sie hier).

Eier, Zucker und Salz schaumig rühren, Back-Öl und Milch zufügen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver unterrühren. Den Teig im Backrahmen glatt streichen und bei 180 °C Umluft 8-10 Minuten backen. Mit den restlichen Kuchenböden ebenso verfahren. Mit Hilfe der Schablonen die Zahlen ausschneiden.

Schlagsahne mit 6 Pck. Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone, Puderzucker und Quark mit restlichem Sahnesteif cremig rühren, Sahne unterheben und kalt stellen.

Die Zahlen mit Cremetupfen verzieren und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Dann vorsichtig übereinander legen, leicht andrücken und nach Belieben verzieren z. B. mit Blumen, Beeren und Macarons.