



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.