

Zutaten:

Rührteig:

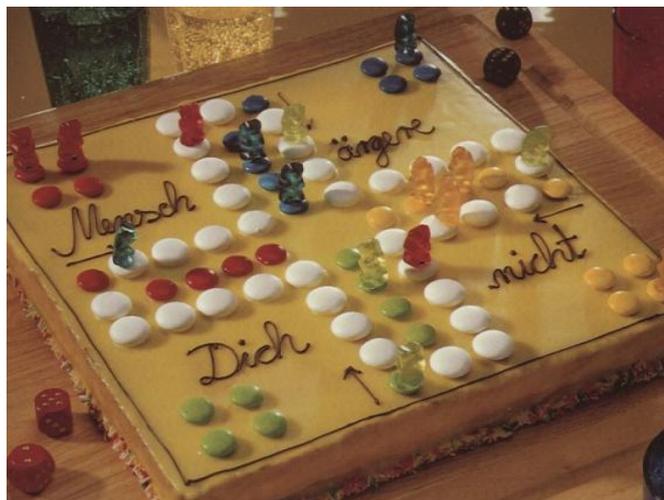
250 g Butter
250 g Zucker
4 Eier
Saft und Schale von
2 Zitronen
250 g Mehl
100 g Speisestärke
1 TL Backpulver, gehäuft
1 Prise Salz

Zuckerguß:

250 g Puderzucker
Zitronensaft

Verzierung:

Smarties
(4 verschiedene Farben)
(Start- und Zielfelder)
Gummibärchen
(Spielfiguren)
Schokolinsen
(Spielfelder)



Zubereitung:

Butter und Zucker im **Schlagkessel** weißscremig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren, Saft und Schale der Zitronen dazugeben.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und mit dem **Müllermeister** darüber sieben. Salz dazugeben und alles kurz zu einem glatten Teig rühren. Die **Maxi-Schnitte** einstellen (28x28 cm) und mit der **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** stellen und mit dem **Liftboy** glattstreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 190° C ca 40 Min. backen.

Nach dem Erkalten **Maxi-Schnitte** entfernen.

Für den Guß den Puderzucker sieben, mit dem Zitronensaft glattrühren und auf den noch warmen Kuchen streichen.

Auskühlen lassen, mit Hilfe des **Schnittenhelfers** auf die **Blue Line Oxfort** umsetzen.

Mit den Zutaten für die Verzierung werden zum Schluß die Start- und Zielfelder, die Spielfelder und die Spielfiguren auf den Kuchen gesetzt.

Zubereitungszeit: 40min

Backzeit: 40min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 190°C

Umluft: 190°C