

## Zutaten:

### Teig:

150 g Zucker  
2 Eier  
  
1 P. Vanillezucker  
200 g Mehl  
80 g Zitronenlimonade o.  
Mineralwasser  
1/2 Pck. Backpulver  
60 g Öl  
2 Tropfen Rumaroma

### Belag:

250 g Schlagsahne  
300 g Schmand  
  
60 g Zucker  
2 g Zimt

**Zubereitungszeit:** 20min

**Backzeit:** 12min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

## Zubereitung:

Eier schlagen, den Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, Zitronenlimonade dazu geben und alles schaumig rühren. Dann das Mehl und das Backpulver mit dem *Müllermeister* dazu sieben und mit dem Öl und dem Rumaroma unterrühren. Den *Thermo-Star Vario* mit einer *Dauerbackunterlage* versehen, den *Hasy* darauf stellen und den Teig mit dem *Hermelin M* einfüllen. Dann in dem vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Für den Belag wird die Schlagsahne steif geschlagen und dann der Schmand mit dem *Softliner groß* untergehoben und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilt. Mit dem Löffelrücken Spitzen ziehen und dick mit Zimt- und Zuckergemisch bestreuen, *Hasy* mit Schokoladenspritzglasur und Mikadostäbchen verzieren.