

Für strahlende Kinderaugen: Butterkekskuchen vom Blech

VORBEREITEN

4
Std.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



auf deinen Geburtstagstisch geschafft. Unten ein luftiger Rührteig, darauf ein cremiger Vanillepudding und on top 'viele bunte Smarties' ...

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für den Teig Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier einzeln dazugeben und mit Zitronensaft cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben. Auf das Backblech streichen und im heißen Ofen 25-30 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 3 -

Für die Füllung Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung kochen und auf den Kuchen streichen, auskühlen lassen.

- 4 -

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, auf den Pudding streichen und mit Butterkekse belegen. Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Zuckerguss auf die Butterkekse streichen und mit Gummibärchen und Smarties dekorieren.

Zutaten für 1 Blech

Für den Teig

200 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
320 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1/2 Zitrone (ausgepresster Saft)

Für den Belag

2 Päckchen Puddingpulver (Vanille)
1 l Milch
80 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
750 ml Sahne

Für die Deko

25 Butterkekse
1/2 Päckchen Puderzucker
1/2 Zitrone (ausgepresster Saft)
Gummibärchen, Smarties, Streudeko etc.

Wenn Schokolinsen zu Blumen werden, Gummibären zu Klapperschlangen und kleine Kuchenbäcker zu großen Torthelden, dann hat es dieser bunte Butterkekskuchen