

Butterkekse-

kuchen mit Gummibärchen



ZUTATEN FÜR 25 STÜCK:

Teig:

4 GUTSGLÜCK Eier (M)
1 Pck. ZAUBERHAFT BACKEN
Vanillinzucker, 300 g KÜCHENSTOLZ
Mehl, 250 g LANDFEIN Butter,
180 g Zucker, 4 EL LANDFEIN Milch,
1 EL ZAUBERHAFT BACKEN
Backpulver, 1 Prise Salz

Belag:

25 DELICIA Butterkekse,
2 Pck. ZAUBERHAFT BACKEN
Sahnesteif, 1 Pck. ZAUBERHAFT
BACKEN Vanillepudding,
500 ml LANDFEIN Milch, 500 ml
LANDFEIN Sahne, 6 EL TANTE
KLARA Erdbeerkonfitüre,
2–3 EL Zucker

Deko:

150 g Puderzucker,
2–3 EL BIO SONNE Zitronensaft,
Gummibärchen für die Deko

Außerdem:

Multitec Backpapier

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 180° C Ober-/
Unterhitze vorheizen und ein Blech mit
hohem Rand mit Backpapier auslegen.
2. Für den Teig die Eier trennen und das
Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelbe
mit zimmerwarmer Butter, Zucker,
Milch und Vanillinzucker cremig
schlagen.
3. Mehl und Backpulver untermischen
und behutsam den Eischnee unterhe-
ben – danach den Teig auf dem Back-
papier verteilen.
4. Den Kuchenboden für 20–25 Minu-
ten goldbraun backen.
5. In der Zwischenzeit den Pudding mit
Zucker und Milch nach Packungsanwei-
sung kochen und abkühlen lassen.
6. Außerdem die Sahne mit Sahnesteif
steif schlagen und kalt stellen –
danach unter die Puddingmasse
heben, bis eine klümpchenfreie
Creme entstanden ist.
7. Während der Kuchenboden ab-
kühlt, den Puderzucker mit Zitro-
nensaft mischen und die Glasur
auf die Butterkekse auftragen – mit
Gummibärchen verzieren.
8. Die Konfitüre und anschließend
die Creme gleichmäßig auf den
Kuchenboden auftragen. Mit den
dekorierten Butterkekse belegen.
9. Den Kuchen für mind. 2 Stunden
kühlen, bis er eine schnittfeste
Konsistenz hat.