

Blumiger Kastenkuchen

Fruchtig-frischer Zitronenkuchen mit dekoriert mit Blüten aus schneller Buttercreme einfach gespritzt mit Blütentüllen.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

1 unbehandelte Zitrone
250 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

200 g Brombeerkonfitüre

Buttercreme:

300 g weiche Butter
40 g Puderzucker
500 g Dr. Oetker Löffelglück Sahne
Puuding Bourbon Vanille
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Außerdem:

Blütentülle Narzisse
Blütentülle Rose
Blütentülle Tulpe

Wie backe ich einen blumigen Kastenkuchen?:

1 Vorbereiten:

Zitrone heiß waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Zitronenschale und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit dem Zitronensaft in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 55 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Füllung zubereiten:

Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden und mit Brombeerkonfitüre füllen.

4 Buttercreme zubereiten:

Butter und Puderzucker mit dem Mixer (Rührstäbe) 3 Min. schaumig rühren. Den Pudding esslöffelweise zugeben und 1 Min.iterrühren. Etwa 1/3 der Creme mit Speisefarbe grün einfärben. Den Rest nach Wunsch aufteilen und beliebig einfärben.

- 5 Für **einfarbige Blüten** weiße oder eingefärbte Cremeportionen in einen Spritzbeutel mit gewünschter Tülle geben. Für **zweifarbige Blüten** eine eingefärbte oder weiße Portion Creme auf ein Stück Frischhaltefolie (etwa 20 x 10 cm) streichen. Darauf einen Teil einer anderen gefärbten Portion Creme geben, dabei an den Längsseiten je etwa 2 cm Rand frei lassen (Abb. 1).



- 6 Mit Hilfe der Folie aufrollen (Abb. 2),



- 7 eine Seite abschneiden (Abb. 3).



- 8 Und in den vorbereiteten Spritzbeutel mit einer Blütentülle geben (Abb. 4).



- 9 Den Kuchen mit grüner Buttercreme einstreichen. Übrige grüne Creme in einen Spritzbeutel füllen und eine Spitze herausschneiden (Abb. 5). Blüten auf den Kuchen spritzen und mit der grünen Creme Blätter an die Blüten spritzen.

