




Butterkeks-Kuchen

Ein Fliesenkuchen mit Pudding-Sahne-Füllung

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Fettpfanne:

Fett

Rührteig:

200 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
320 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
etwa 2 EL Zitronensaft

Belag:

etwa 4 EL Aprikosenkonfitüre
2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
80 g Zucker
1 l Milch
700 g kalte Schlagsahne
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

etwa 20 Butterkekse
125 g Dr. Oetker Fix und Fertig Zuckerguss Classic
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe Süßigkeiten, z. B. Gummibärchen, Zuckerfiguren, Schokolinsen

1 Vorbereiten:

Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit dem Zitronensaft kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in der Fettpfanne gleichmäßig verstreichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Minuten

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Belag:

Konfitüre in einem Topf glatt rühren, kurz aufkochen und auf dem Kuchen verstreichen. Aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. Pudding noch heiß auf den Kuchen streichen und erkalten lassen.

4 Verzieren:

Butterkekse mit dem Zuckerguss überziehen, nach Belieben den Zuckerguss mit Back- & Speisefarbe einfärben. Mit den Süßigkeiten verzieren und trocknen lassen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Sahne auf dem kalten Puddingbelag verstreichen. Verzierte Butterkekse nebeneinander auf den Kuchen legen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Größe des Blechs kann die Anzahl an Butterkeksen variieren.

