





Fruchtiger Funfetti-Geburtstagskuchen

Ein leckerer Biskuitboden mit Käse-Sahne-Creme, verfeinert mit fruchtigem Aprikosenpüree und liebevoll verziert mit bunten Dekoren.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backrahmen
Fett

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
60 g Dr. Oetker Dekor-Konfetti

Belag:

240 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)
500 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme
Käse-Sahne
500 g Speisequark (Magerstufe)

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
etwa 1 EL Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Dr. Oetker Dekor ABC & Zahlen
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
etwa 15 g Dr. Oetker Dekor-
Konfetti
etwa 15 g Dr. Oetker
Zuckerstreusel

Wie backe ich einen fruchtigen Funfetti-Geburtstagskuchen?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backrahmen (25 x 25 cm) daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Dann Konfetti kurz unterrühren. Den Teig im Backrahmen gleichmäßig verstreichen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Boden auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
Backrahmen lösen, entfernen und säubern.

3 Belag:

Boden vom Backpapier lösen und auf eine Tortenplatte setzen.
Gesäuberten Backrahmen darumstellen. Aprikosen abtropfen lassen
und pürieren. Schlagsahne steif schlagen. Aprikosenpüree mit dem
Cremepulver und dem Dekorzucker (liegt der Tortencreme bei) in
einer Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Quark
portionsweise unterrühren. Sahne unterheben. Die Creme
gleichmäßig auf dem Boden verstreichen und mind. 2 Std. in den
Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Marzipan-Rohmasse mit gesiebttem Puderzucker verkneten. Marzipan
in mehrere Portionen teilen und jeweils mit Back- und Speisefarbe
beliebig einfärben. Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen
Gefrierbeutel dünn ausrollen und mit Hilfe eines Lineals Rechtecke
(jeweils 4 x 2 cm) markieren und schneiden. Für die Wimpel kleine
Winkel ausschneiden oder ausstechen (Abb. 1). Dekorbuchstaben mit
der Zuckerschrift darauf festkleben. Backrahmen lösen und
entfernen. Wimpel als Kette auf den Kuchen legen. Konfetti und
Zuckerstreusel mischen und aufstreuen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Aprikosen kann der Belag auch mit 1 Dose Mango (Abtropfgew. 250 g) zubereitet werden.
- Ohne Verzierung ist der Kuchen einfridgeeignet.