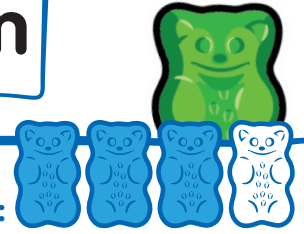


HARIBO

Phantasia-Keks-Kuchen

Schwierigkeitsgrad:



Leckerer Zitronenkuchen mit Vanillepudding, Sahnecreme und niedlicher Deko aus Keksen, Zuckerguss und bunten Haribo Phantasia.

Zutaten:

Für die Fettpfanne:

etwas Fett

Rührteig:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen-Kuchen

150 g weiche Margarine oder Butter

3 Eier (Größe M)

100 ml Milch

Zum Bestreichen:

etwa 4 EL Aprikosenkonfitüre oder Himbeerkonfitüre

Vanillepudding:

2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack

80 g Zucker

1 l Milch

Sahnecreme:

800 g kalte Schlagsahne

3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

etwa 3 EL heißes Wasser

etwa 24 Butterkekse

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

etwa 200 g Haribo Phantasia

So geht's:

1. Vorbereiten

Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C

2. Rührteig zubereiten

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig auf dem Backblech verstreichen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

Zitronenkuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Bestreichen

Konfitüre in einem Topf glatt rühren, kurz aufkochen und auf dem Kuchen verstreichen.

4. Vanillepudding zubereiten

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf den Herd geben und unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Pudding noch heiß auf den Kuchen streichen und erkalten lassen.

5. Sahnecreme zubereiten

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Sahne auf dem kalten Puddingbelag verstreichen und Keks-Kuchen 1 Std. kalt stellen.

6. Verzieren

Glasurmischung (liegt der Backm. bei) mit dem heißen Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Butterkekse mit dem Zuckerguss überziehen, nach Belieben den Zuckerguss mit Back- & Speisefarbe einfärben. Mit den Haribo Phantasia verzieren und trocknen lassen.

Verzierte Butterkekse nebeneinander auf den Kuchen legen und den Phantasia-Keks-Kuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Teile dein Meisterwerk mit
#haribomachtfroh

