

Butterkekskuchen



Das brauchst du:

200 g	Butter	* Schüsseln
200 g	Zucker	* Rührgerät
3 Pck	Vanillezucker	* Teigschaber
4	Eier	* Backpapier
320 g	Mehl	* Backblech
$\frac{1}{2}$ Pck.	Backpulver	* Topf
etwas	Zitronensaft	* Löffel
Gummibärchen, Smarties, Streudeko, etc		
36	Butterkekse	
$\frac{1}{2}$ Pck.	Puderzucker	
2 Pck	Puddingpulver, Vanille	
1 l	Milch	
Zucker nach Packungsangabe		
750 ml	Sahne	

So geht's:

- Die Butterkekse mit Puderzuckerguss überziehen und darauf beliebige
1. Verzierungen (z.B. Gummibärchen, Smarties, Streudeko usw.) befestigen und die Kekse beiseite legen.

- Die Butter mit Zucker, 2x Vanillezucker und Eiern schaumig rühren. Das Mehl
2. mit dem Backpulver unterrühren. So viel Zitronensaft unterrühren, bis der Teig geschmeidig ist.

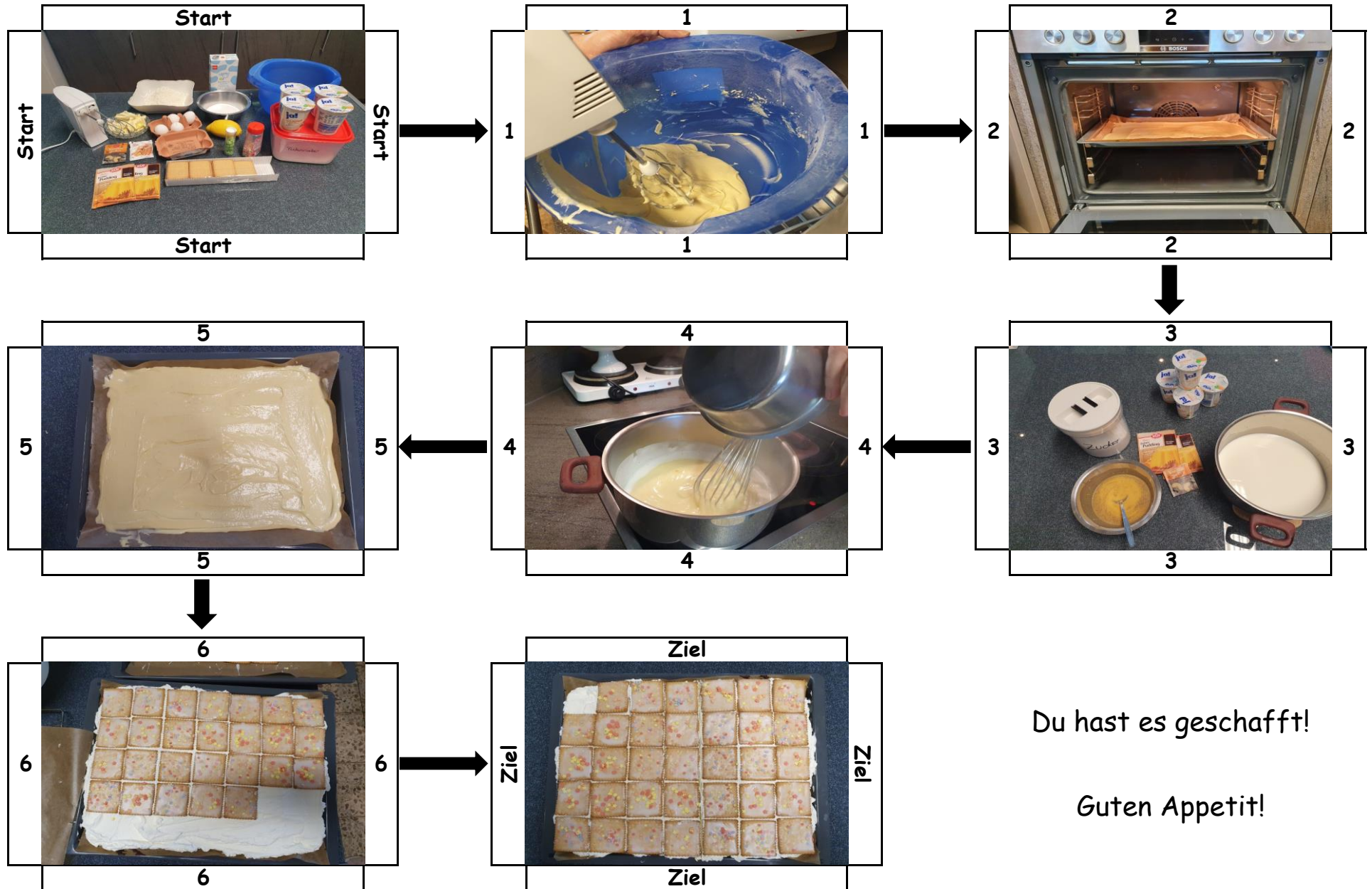
3. Den Teig auf ein Blech streichen und bei 200°C 25-30 Minuten backen.

- Aus Puddingpulver, Milch und Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding
4. kochen und diesen noch heiß auf den abgekühlten Kuchen streichen. Den Kuchen über Nacht kühl stellen.

- Am nächsten Tag die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und die
5. Schlagsahne auf die Puddingschicht streichen. Mit den vorbereiteten Butterkekse belegen und den Kuchen noch 4-5 Stunden durchziehen lassen, damit die Kekse weich werden.

Gesehen auf: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1753581284987736/Butterkekskuchen.html>, 27.04.2020, 09.45 Uhr

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt



Du hast es geschafft!

Guten Appetit!