

Gummibärchen - Kuchen

Kategorien: Baby's, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter
240	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
4		Ei(er)
250	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
8	Essl.	Zitronensaft
1	Pack.	Puddingpulver (Vanille)
400	ml	Milch
400	ml	Sahne
30		Kekse (Butterkekse)
200	Gramm	Puderzucker
30	groß.	Süßigkeiten (Gummibärchen) oder Dekoration nach Wahl

Anleitung:

Arbeitszeit: ca. 50 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.
: keine Angabe

Butter mit 200 g Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterziehen. Mehl mit Backpulver mischen und portionsweise mit 6 EL Zitronensaft unterrühren. So lange rühren, bis eine schwer vom Löffel reißende Masse entsteht. Auf ein gefettetes Backblech (38 cm x 28 cm) streichen und in den kalten (!) Backofen schieben. 30 Min. bei 200°C backen.

Aus Puddingpulver, 40 g Zucker und Milch einen Pudding kochen. Diesen auf den Teigboden streichen und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, auf dem Pudding verteilen und mit den Butterkekse belegen.

Puderzucker mit restlichem Zitronensaft verrühren und auf den Keksen verteilen. Die Gummibärchen darauf setzen.

Den Kuchen bis zum Verzehr mindestens 5 Stunden durchziehen lassen.

Ergibt ca. 30 Stück.

Tipp: Anstelle von großen Gummibärchen habe ich z.B. zum Geburtstag meiner Tochter Smarties und Goldbärchen auf dem Kuchen verteilt oder zu Halloween roten Zuckerguss verwendet und mit gruseligen Fledermäusen verziert.

Bild hierzu finden sie hier : [http://bit.ly/ 1Vlheqp](http://bit.ly/1Vlheqp)

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.