Karneval Rezepte

# Konfetti-Kuchen

## Zutaten

250g Butter

200g Zucker

3 Eier

200g Schmand

1 TL Zitronenabrieb

1 Pck. Vanillezucker

450g Mehl

1/2 Pck. Backpulver

1 TL Natron

150g Zuckerstreusel

125g weiche Butter

250g Puderzucker

125g Frischkäse

1 TL Vanilleextrakt

50g Zuckerstreusel

Ggf. Lebensmittelfarbe

## Anleitung

--- 1 ---

Die weiche Butter mit Zucker schaumig rühren, die Eier nach und nach hinzufügen. Den Schmand und Gewürze hinzufügen und untermischen. Das Mehl mit Backpulver und Natron vermischen und in den Teig sieben. Den Teig gut verrühren und von Hand die Zuckerstreusel untermengen.

--- 2 ---

Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Einen Backrahmen (35cmx24cm) mit Backpapier auslegen, den Konfetti-Teig einfüllen und 30 Min. backen.

--- 3 ---

Für das Frosting, die weiche Butter schaumig rühren und den Puderzucker in 3 Portionen hinzugeben und schaumig rühren. Den Frischkäse leicht verrühren und ca. 2 EL der Buttermischung hinzugeben um einen Temperaturausgleich zu schaffen, das Vanilleextrakt hinzugeben, dann alles miteinander glatt rühren.
Je nach Wunsch kann das Frosting noch mit Lebensmittelfarbe eingefärbt werden.

--- 4 ---

Auf den ausgekühlten Konfettikuchen, mit einer kleinen Winkelpalette das Frosting verstreichen und mit Zuckerstreuseln dekorieren.

Backpacker Trail

(c) einfachbacken.de