


Konfettikuchen

Buttermilchkuchen mit Frischkäse-Topping und Konfettidekoration vom Blech.

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backrahmen
Fett

Teig:

350 g Mandarinen (Abtropfgew.)
2 Eier (Größe M)
250 ml Buttermilch
250 ml Mineralwasser
125 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
2 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
400 g Zucker
400 g Weizenmehl
2 Pck. Dr. Oetker Natron
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Pr. Salz

Topping:

150 g weiche Butter
100 g Puderzucker
200 g Doppelrahm-Frischkäse
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe, rosa, lila, orange

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Dekor-Konfetti
Dr. Oetker Zuckerstreusel

Wie backe ich Konfettikuchen?:

1 Vorbereiten:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Backblech fetten und den Backrahmen daraufstellen. Backofen vorheizen.

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

2 Teig:

Eier, Buttermilch, Mineralwasser, Öl und Vanille-Extrakt in eine Rührschüssel geben. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe gut verrühren. Zucker, Mehl, Natron, Backin und Salz mischen und nach und nach unterrühren. Den Teig auf dem Blech gleichmäßig verstreichen. Mandarinen gleichmäßig darauf verteilen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Den Backrahmen lösen, entfernen und den Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Topping:

Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig schlagen. Erst Puderzucker gut unterrühren, dann den Frischkäse unterrühren. Topping halbieren. Eine Hälfte dritteln. Diese 3 Portionen mit den Lebensmittelfarben leicht einfärben. Topping teelöffelweise auf dem Kuchen verteilen und mit einem Tortenheber glatt streichen, dabei verwischen die Konturen.

4 Verzieren:

Konfetti mit Zuckerstreuseln mischen und aufstreuen.

