

Konfettikuchen



Zutaten:

125 g Butter (weich)
140 g Zucker
2-3 TL Vanilleöl
2 Eier
1 Eigelb
230 g Mehl
1,5 TL Backpulver
140 g Sahne
85 g Zuckerstreusel



Füllung:

1 Eiweiß
40 g Zucker
65 g Butter (weich)
1 TL Vanilleöl

Zuckerstreusel

So geht's:

Butter mit Zucker in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät für etwa 2 min weiß aufschlagen. Eier unterrühren. Mehl, Backpulver und Sahne zugeben und zu einem homogenen Teig rühren.

Eine kleine Kastenform mit Backpapier auslegen, oder einfetten. Die Zuckerstreusel schnell unter den Teig rühren und sofort in die Kastenform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 185 °C (Umluft) ca. 60 min backen.

Sofort nach dem Backen umdrehen und auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen.

Das Eiweiß mit dem Zucker in eine Metallschüssel geben und über dem Wasserbad erhitzen, dabei mit dem Schneebesen rühren. Sobald die Masse 65-70 °C erreicht hat von der Hitze nehmen und mit dem Handrührgerät steif schlagen, so lange rühren bis die Masse etwa 20 °C erreicht hat. In einer weiteren Schüssel die Butter weiß aufschlagen und das Eiweiß unterrühren, bis die Buttercreme eine cremige Konsistenz hat.

In einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf dem vollständig ausgekühlten Kuchen spritzen.

Üppig mit Streuseln dekorieren.