Himbeer-Konfetti-Kuchen

Der Himbeer-Konfetti-Kuchen bringt bunte Laune an den Kaffeetisch. Ein Rezept das auch auf Kindergeburtstagen gut ankommt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Boden

200 g	Butterkekse
50 g	Butter (geschmolzen)

Für die Creme

600 g	Frischkäse
400 ml	Schlagobers
100 g	Staubzucker
1 TL	Vanilleextrakt
1 Packung	Götterspeise-Pulver (2 Beutel Himbeer)
150 ml	Kaltes Wasser
30 g	Konfetti Zuckerstreusel

Zum Dekorieren

40 g	Konfetti Zuckerstreusel

Zubereitung

1. Für den **Himbeer-Konfetti-Kuchen** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und die Butterkekse in einer Schüssel zerbröseln.

2. Dann die geschmolzene Butter unter die Kekse gründlich verrühren, die Masse in die Form geben, mit den Händen andrücken und in den Kühlschrank stellen.

3. Danach das Schlagobers aufschlagen und zur Seite stellen.

4. Nun die Götterspeise mit dem Wasser verrühren und etwas quellen lassen.

5. Jetzt den Frischkäse mit dem Vanilleextrakt und dem Staubzucker verrühren.

6. Wer eine glatte Creme haben möchte, sollte nun die Götterspeise erhitzen bis sie flüssig ist, abkühlen lassen und dann unter die Creme rühren, wer eine leicht körnige Struktur in der Creme haben möchte, kann die Götterspeise auch so zu Creme geben und gut verrühren.

7. Als nächstes das Schlagobers und das Konfetti unter die Creme heben.

8. Zum Schluss die Masse in die Form geben, mit Konfetti bestreuen und den Kuchen anschließend ca. 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Tipp

Der Himbeer-Konfetti-Kuchen kann auch mit anderen Geschmacksrichtungen zubereitet werden.