Konfettikuchen

Das Rezept vom Konfettikuchen, bringt grade zur Faschingszeit und an Kindergeburtstagen, Farbe an den Kaffeetisch!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

3 Stk.	Eier
2 Becher	Kristallzucker
1 Becher	Joghurt (natur)
1 Becher	Öl
3 Becher	Mehl
1 Packung	Backpulver
5 Stk.	Lebensmittelfarbe (z.B. rot, gelb, grün, blau, lila)

Für die Creme

200 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
1.5 TL	Sofort-Gelatine
250 g	Topfen
Nach Belieben	Staubzucker

Zur Dekoration

Nach Belieben	Konfetti Zuckerstreusel

Zubereitung

1. Für den **Konfettikuchen** eine 26er Springform mit Backpapier auskleiden und einen Becher /eine Tasse mit eine Füllmenge von ca. 200-250ml (zum abmessen) bereitstellen.

2. Nun die Eier und den Zucker mit dem Mixer schaumig schlagen. Dann den Joghurt hinzufügen. Danach das Öl unterrühren und das Mehl mit dem Backpulver vermengen und dazu sieben. Die Masse nun 10-15 Minuten mit dem Mixer weiter schlagen, damit der Kuchen später saftig wird. Als nächstes schon mal den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

3. Jetzt den Teig auf 5 kleine Schüsseln aufteilen und jede Portion beliebig mit eine Lebensmittelfarbe einfärben. Wer möchte kann natürlich auch mehr oder weniger Farben benutzen.

4. Dann den Teig, mit einem Löffel, einfach wild in die Form rein klecksen, bis alles aufgebraucht ist. Die Form anschließend in den Ofen stellen und ca. 50-60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte danach komplett auskühlen. Jetzt kann man schon mal den Topfen in einem Sieb abtropfen lassen.

5. Nun den Vanillezucker und die Sofort-Gelatine während des Rühren in das noch flüssige Schlagobers geben und steif schlagen. Dann den Topfen mit beliebig viel Staubzucker süßen und das Schlagobers unterheben.

6. Jetzt den Kuchen mit der Creme gleichmäßig einstreichen und letztendlich mit den Konfetti-Streuseln dekorieren. Den Kuchen bis zum Servieren leicht gekühlt lagern.

Tipp

Der Konfettikuchen schmeckt am besten, wenn er schon eine Weile durchgezogen ist.