

Funfetti-Bars

Mit dem Rezept für die Funfetti-Bars, holt man sich das bunter Vergnügen an den Kaffeetisch. Buttercreme-Liebhaber werden "mächtig" Freude haben!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

Für den Boden

3 Stk.	Eier
150 g	Zucker
150 ml	Öl
150 ml	Milch
225 g	Mehl
10 g	Backpulver
5 Tropfen	Backaroma (Bitter-Mandel)
50 g	Streusel (bunte)

Für die Creme

200 g	Butter (Zimmertemperatur)
0.5 TL	Vanilleextrakt
250 g	Staubzucker (gesiebt)
2 EL	Milch
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (pink)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Streusel (o.ä. bunt)
---------------	----------------------

Zubereitung

1. Für die Funfetti-Bars eine Form (ca.30x22cm) dünn einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Eier mit dem Zucker dick-schaumig schlagen.
3. Als nächstes das Öl, die Milch und das Backaroma unterrühren.
4. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen und durch ein Sieb hinzufügen.
5. Jetzt noch die Streusel unter den Teig heben.
6. Die Teigmasse anschließend in die Form geben und ca. 30 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte danach komplett auskühlen.
7. Für die Creme, zuerst die Butter cremig aufschlagen.
8. Dann das Vanilleextrakt mit etwas Milch (ca.2-3 EL), und nach und nach den Staubzucker unterrühren. Die Creme sollte streichfähig sein, aber nicht zu weich.
9. Nun noch etwas von der Lebensmittelfarbe kurz unterrühren.
10. Die Creme letztendlich auf den Boden streichen, mit Streuseln verzieren und bis zum Verzehr leicht gekühlt lagern.

Tipp

Da die Funfetti-Bars eben typisch amerikanisch sehr mächtig sind, empfehlen wir Buttercreme-unerfahrenen erst mal die Hälfte der Creme zu verkosten. Zudem kann man die Creme beliebig einfärben, und wer kein Backaroma mag, kann auch Vanilleextrakt verwenden.