Rezept

Kindergartenkuchen

Ein Rezept von Kindergartenkuchen, am 03.07.2025

Zutaten

Für den Boden

- **5** Eier (M)
- **400 g** Mehl
- **150 ml** Sonnenblumenöl
- **200 g** Zucker
- **1 Pck.** Backpulver
- **180 ml** Orangenlimonade

Für die Creme

- **200 g** Doppelrahmfrischkäse
- **70 g** Zucker
- **1 EL** Zitronensaft
- **100 g** Sahne

Für die Deko

- **200 g** Puderzucker
- Fruchtgummis , Schaumgummis, Brause-Ufos
- **20** Butterkekse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (38 × 26 cm; 20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal, 14 g F, 5 g EW, 47 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Eier und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen. Im Wechsel mit dem Öl unter die Eiermasse rühren. Zuletzt die Limonade kurz unterrühren.

2. Den Teig auf dem vorbereiteten Backblech verstreichen. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Den Puderzucker mit 4-5 EL Wasser zu einem gerade noch flüssigen Zuckerguss verrühren. Die Butterkekse auf einer Seite mit dem Zuckerguss bestreichen und mit Frucht- und Schaugummis, Brause-Ufos und nach Belieben mit weiteren Süßigkeiten verzieren. Trocknen lassen.

4. Den Frischkäse mit Zitronensaft und Zucker verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme mit einer Palette auf dem Kuchen verstreichen. Die verzierten Butterkekse oben auflegen.