

## Butterkekskuchen mit Bananencreme

### Zutaten für 1 Blech

#### Butterkekskuchen:

- **Für den Teig**
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 ml Öl
- 175 ml Orangenlimonade
- **Für die Bananencreme**
- 3 große Bananen
- 400 ml Schlagsahne
- 250 g Schmand
- 250 g Quark
- 70 g Puderzucker
- 3 Blatt Gelatine
- **Zum Verzieren**
- 36 Butterkekse
- Puderzucker
- Zitronensaft
- Gummibärchen, Smarties, Gebäckschmuck...



**Arbeitszeit:** ca. 30 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 25 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 55 Minuten

### So wird der Butterkekskuchen zubereitet:

Zuerst rührt ihr die aus den Zutaten für den **Teig** eine cremige Masse. Legt ein Backblech mit Backpapier aus und verteilt dann den Kuchenteig darauf. Dann geht es bei 160°C für etwa 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

Während der Backzeit könnt ihr nun bereits die **Butterkekse vorbereiten**.

Dafür gebt ihr reichlich Puderzucker in eine große Tasse und mischt tröpfchenweise so viel

Zitronensaft zu, bis ein geschmeidiger Zuckerguss entsteht. Den Zuckerguss könnt ihr nun noch nach Belieben einfärben, bevor ihr die Butterkekse damit bestreicht. Verziert die Kekse dann nach Belieben mit verschiedenen Gummibärchen, bunten Smarties und anderem Gebäckschmuck.

Wenn der Kuchenboden fertig gebacken ist, nehmt ihr ihn aus dem Ofen und lasst ihn abkühlen. Währenddessen könnt ihr bereits die **Bananencreme vorbereiten**. Dafür zerdrückt ihr die Bananen ganz fein und beträufelt sie mit etwas Zitronensaft. Die Sahne schlagt ihr steif und verrührt sie dann vorsichtig mit dem Quark, dem Schmand und dem Bananenmus. Löst dann die Gelatine nach Packungsanleitung auf und hebt sie unter die Bananencreme.

Wenn der Kuchenboden ausgekühlt ist, könnt ihr die Bananencreme darauf verteilen. Zum Schluss verteilt ihr dann die Butterkekse darauf und stellt den Kuchen für mindesten 2 Stunden kalt.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

