

## Butterkekskuchen mit Bananencreme



**Der Butterkekskuchen mit Bananencreme ist ein toller Kuchen für den Kindergeburtstag, der sich einfach ganz kunterbunt verzieren lässt.**

Der hübsche Kuchen ist ideal zum Mitnehmen in den Kindergarten, da er sich in viele kleine bunte Butterkeks-Kuchenstücke schneiden lässt. Außerdem macht das Verzieren und Zubereiten großen Spaß - auch kleinen Kindern, die dabei gern helfen.

### **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...

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 30 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 25 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	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.

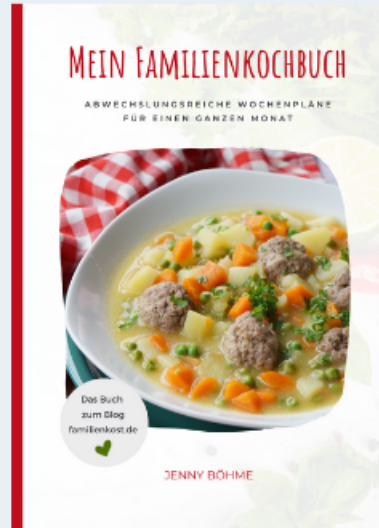
Wenn der Kuchenboden fertig gebacken ist, nehmt ihr ihn aus dem Ofen und lasst ihn abkühlen. Währenddessen könnt ihr bereits die **Bananencreme vorbereiten**. Dafür zerdrückt ihr die Bananen ganz fein und beträufelt sie mit etwas Zitronensaft. Die Sahne schlägt ihr steif und verrührt sie dann vorsichtig 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.

### Unsere Empfehlung für Dich:

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>