

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Kinderfreundschaftskuchen

Zutaten für den Teig:

250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
120 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 unbehandelte Zitrone
3 Eier
150 g Butter oder Margarine
100 ml Milch

Für den Belag:

2 Becher Schlagsahne à 200 ml
40 g Butter
200 g Zucker
200 ml Milch
1 Pck Saucen-Pulver-Vanillegeschmack

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Zitronenschale, Eier, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Die Zutaten in zwei Minuten mit Handrührgerät mit Tührbesen auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) geben und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben und bei 200 °C (Heißluft 180 °C, Gas 3 – 4) 20 – 25 Minuten backen. Dann den Kuchen erkalten lassen.

Für den Belag Sahne, Butter und Zucker in einem großen Topf zum Kochen bringen. Milch und Saucen-Pulver verrühren und unter Rühren in die von der Kochstelle genommene Milch rühren, aufkochen lassen. Die Sahne-Milch-Masse bei mittlerer Hitze in etwas 25 Minuten zu einer dicken Creme einkochen lassen, dabei ab und zu umrühren.

Die Creme auf die Gebäckplatte streichen und alles erkalten lassen. Bevor das Tortenfoto oder viele kleine Tortenfotos mit den Fotos der Gäste des Kindergeburtstages auf die Creme gelegt werden, den Kuchen noch einmal mit Küchenpapier abtupfen, dass keine Flüssigkeit mehr auf der Creme steht und das Tortenfoto zerlaufen lässt.