

# Konfetti-Mandelkuchen mit Frosting

Fasching oder wie es bei uns heißt „Fasnet“ steht wieder vor der Tür. Nach zwei Jahren Corona-Abstinenz finden dieses Jahr wieder ganz normale Faschingspartys- / und Umzüge statt. Fasching fand ich schon immer richtig klasse, aber in irgendwelchen Vereinen bin ich nicht. Ich schau mir die Umzüge ganz gern an, aber das war es auch schon.



Als meine Kinder noch klein waren, bin ich mit ihnen auf fast jedem Umzug in der Gegend gewesen. Auch bei Kinderfaschingsveranstaltungen waren wir immer dabei – natürlich verkleidet. Die Zeit fand ich richtig schön.

Zu schulischen Veranstaltungen brachten meine Kinder immer diesen leckeren Konfetti-Mandelkuchen mit. Der kam super gut an und schmeckte Groß und Klein. Deshalb backe ich den heute noch an Fasching.





Nicht nur zur Faschingszeit kam dieser Konfetti-Mandelkuchen gut an, sondern auch an Kindergeburtstagen musste dieser Kuchen auf den Tisch. Er besteht aus einem Rührteig mit Mandelstückchen und bunten Zuckerstreuseln und das Frosting aus Butter, Frischkäse und Zitronensaft. Einfach unwiderstehlich, wie ich finde.

Aber überzeugt Euch selber. Hier kommt das Rezept:





### ***Konfetti-Mandelkuchen mit Frosting:***

#### ***Zutaten:***

- 450 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 250 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 3 Eßl. Milch
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 200 g Schmand
- 100 g Mandelstückchen
- 1 Zitrone
- 100 g Zuckerstreusel

#### ***Zutaten Frosting:***

- 300 g Puderzucker
- 100 g Butter

- 200 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 2 Eßl. Zitronensaft

### ***Zubereitung:***

1. Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier schaumig rühren, die Eier nach und nach zufügen.
2. Schmand, Mandelstückchen und den Abrieb einer Zitrone unterrühren.
3. Mehl und Backpulver vermischen, in den Teig sieben und unterrühren.
4. Milch und Zuckerstreusel zufügen und weiterrühren.
5. Eine rechteckige Kuchenform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.
6. Im vorgeheizten Backofen (Umluft 160°C) ca. 50 Minuten backen. Bitte Stäbchenprobe machen.

### ***Frosting:***

1. Butter schaumig rühren.
2. Puderzucker unterrühren.
3. Frischkäse und Zitronensaft hinzugeben.
4. Alles glatt rühren.
5. Auf den erkalteten Kuchen das Frosting verstreichen und mit Streuseln dekorieren.

VIEL SPASS BEIM FEIERN!









## ***Weitere leckere Kuchenrezepte:***

- [Schokokuchen mit Crunch](#)
- [Apfel-Schoko-Kuchen](#)
- [Apfel Sahne Schmand Kuchen nach einem Familienrezept](#)
- [Zwetschgen Käsekuchen mit Streusel](#)
- [Aprikosen Rührkuchen](#)
- [Johannisbeerkuchen vom Blech](#)
- [Dattel Mandel Kuchen – zuckerfrei –](#)
- [Birnen-Käsekuchen mit Streusel](#)
- [Käsekuchen mit Eierlikör und Mandarinen](#)