



## Butterkeks-Blume – Kuchen-Blitzrezept und Backformen zu gewinnen! [Sponsored Post\*]

### Description

Mein Beitrag zum Frühling besteht mal wieder *nicht* darin, "leichtere" (im Sinne von Obst-) Kuchen zu backen. Nee. Das kennt ihr ja: Aus persönlichen Vorlieben dominieren hier jahrezeitenunabhängig eher Schoko-, Nusskuchen und Cheesecake-Varianten... ? Blumig geht's hier aber aufgrund meiner [neuesten Backform](#) zu, die ich bei [Féerie Cake](#) entdeckt habe. Es gibt Butterkeks-Kuchen. Also gewissermaßen eine Butterblume... ?

Und: Die schöne Backform können zwei von euch gewinnen! Wie? Das steht unten. Hier erst mal das schnelle Rezept, das ich bei [Sinngestoeber](#) gefunden habe.



Butterkeks-  
Kuchen



Blütenblätter statt Kuchenstücken  
Blütenkekse Blume Kuchen Blitzrezept  
Recipe Type: Kuchen

Author: Schokohimmel

... kinderleichtes Blitzrezept

Ingredients

- 200 g Butterkekse
- ein paar Schlückchen Milch (ich: Buttermilch)
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Zimt nach Geschmack
- 180 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- Puderzucker, Kuvertüre (...) zum Verzieren nach Belieben

Instructions

1. Butterkekse liebevoll ? mit einer Küchenrolle im Gefrierbeutel verkleinern. 50 g Butter vorsichtig schmelzen. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Die zerbröselten Butterkekse mit etwas (Butter-)Milch und den flüssigen 50 g Butter „einweichen“. Das gibt eine schöne „Pampe“.
3. In einer zweiten Schüssel die übrigen 50 g Butter mit Zucker, Vanillezucker, Ei und Zimt zu einer geschmeidigen Masse mixen (Handrührgerät).
4. Backpulver, Natron und Mehl mischen und in zwei Portionen zum Teig hinzufügen. Nun den Butterkeks-Matsch hinzugeben und alles gut unterrühren. Gegebenenfalls nach Gefühl etwas (Butter-)Milch hinzufügen.
5. Den Teig in die Form füllen und den Kuchen etwa 20 Minuten backen. Achtet auf den Bräunungsgrad und macht im Zweifelsfalls eine Stäbchenprobe.
6. Auskühlen lassen, dann aus der Form holen. Den Kuchen nach Belieben verzieren – und genießen.

Serving size: 12 Muffins oder ein kleiner Kuchen

Notes

Aus dem Teig könnt ihr auch Muffins machen (wie im Originalrezept). Für die Blumenform hat die Menge perfekt ausgereicht.

Das ging schnell, oder? Ein unkomplizierter Kuchen, der Groß und Klein schmeckt. In dieser [tollen Backform von Silikomart](#) wirkt die Butterblume natürlich besonders raffiniert. So könnt ihr optisch schicke Kuchen backen, auch wenn ihr mit genauso wenig Deko-Talent gesegnet seid wie ich ? . Das gelingt hundertprozentig, denn der Kuchen fällt euch aus der Silikonform quasi freiwillig entgegen – ganz unfall- und krümelfrei.

**Verlosung: zwei Silikonbackformen „Blume“ von Silikomart\***

Jetzt aber endlich zum Gewinn: Mit der [Silikonbackform „Blume“](#) gelangen euch ganz easy-peasy perfekte Kuchen und Desserts in toller Blumenform! Wie wär's für den Sommer mal mit einer Eis-

Blume? ?

Ich freue mich, dass ich zwei Exemplare der schönen Backform verlosen kann – das wäre doch eine schöne Überraschung für Ostern, oder? ?

### Teilnahmebedingungen:

- Hinterlass' einfach bis Donnerstag, den 6. April 2017 (18 Uhr) einen Kommentar unter diesem Beitrag. **Ich wünsche mir (vielleicht sommerliche??) Rezeptvorschläge für die Blumenform.** Ich bin gespannt auf die Antworten! Natürlich kannst du auch gern ein Rezept in deinem Kommentar verlinken.
- Die Auslosung der beiden Gewinner findet am Freitag, 7. April statt. Im Gewinnfall wirst du von mir per E-Mail benachrichtigt.
- Damit ich dich benachrichtigen kann, brauche ich deine E-Mail-Adresse. Denk bitte daran, wenn du kommentierst.
- Wenn ich dich benachrichtigt habe, brauche ich deine Adresse. Die Adresse der Gewinner gebe ich an [Féerie Cake](#) weiter, damit du deine neue Backform schnell und unkompliziert zugeschickt bekommst.
- Der Gewinn kann nicht in bar ausgezahlt werden.
- Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Ich wünsche Euch viel Glück und drücke die Daumen!

Für alle Nicht-Gewinner: Den [Online-Shop Féerie Cake](#) lege ich euch ans Herz – hier gibt es alles, was Hobbybäcker brauchen. Geht mal stöbern. Féerie Cake bietet alles für Kuchen, Motivtorten, Sweet Candy Tables... Dazu gibt es eine große Auswahl an Werkzeugen, Zubehör und Zutaten für Cupcakes, Cake Pops oder andere süße Köstlichkeiten.

\*Die Backformen werden mir von [Féerie Cake](#) zur Verlosung unter meinen Lesern unentgeltlich zur Verfügung gestellt. Herzlichen Dank dafür!

### Category

1. Blog-Events und Verlosungen
2. Kuchen

### Tags

1. Butterkeks
2. Kuchen
3. Verlosung

### Date Created

28. März 2017

### Author

schokohimmel