Gummibärchen-Kuchen

Mit süß-fruchtigem Gummibärchen-Aroma

Ich hatte schon länger überlegt, ob man mit Gummibärchen kochen oder backen kann. Da ich vor kurzem das Risotto mit Schokolade und Chili zubereitet habe und dabei auch Fruchtgummis verwendet und in der Butter beim Anbraten geschmolzen habe, wusste ich, dass man Gummibärchen für Gerichte oder Kuchen und Gebäck verwenden kann. Sie bestehen eben vorwiegend aus Glukosesirup.

Ich habe 50 g Gummibärchen im Wasserbad geschmolzen und dann in den Rührteig gegeben. Damit aber ein wenig mehr und möglichst auch sichtbar Gummibärchen im Kuchen vorhanden sind, habe ich nochmals 50 g Gummibärchen in kleine Stücke geschnitten und ebenfalls in den Rührteig verrührt. Ich habe wegen der Menge der verwendeten Gummibärchen dann die – für ein Grundrezept eines Rührkuchens übliche – Menge des Zuckers verringert.

Überrest eines (grünen?) Gummibärchens

Die Gummibärchenstücke sind im gebackenen Kuchen allerdings fast nicht mehr sichtbar. Sie schmelzen vermutlich beim Backen im Backofen und lösen sich auf. Übrig bleibt nur das bekannte süß-fruchtige Aroma von Gummibärchen im Kuchen.

Kristallines Glitzern auf der Oberfläche

Der Kuchen hat nach dem Backen ein kristallines Glitzern auf der Oberfläche oben, was vermutlich vom geschmolzenen Glukosesirup kommt. Und die schwarzen Flecken auf der Kuchenoberfläche stammen natürlich nicht von Schokaldenstückchen, die geschmolzen sind. Sondern von Gummibärchenstücken, die an der Oberfläche des Kuchens lagen und im Backofen beim Backen schmolzen und leicht verbrannten.

Verwendet habe ich für den Kuchen natürlich nur original Goldbärchen von Haribo.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 150 g Zucker
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 100 g Gummibärchen
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten.

50 g Gummibärchen im Wasserbad schmelzen. Weitere 50 g Gummibärchen kleinschneiden, jeweils in der Weise einmal längs und dreimal quer zerkleinern.

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät gut verrühren.

Eier einzeln aufschlagen, in die Rührschüssel geben und mit verrühren.

Mehl und Backpulver dazugeben und ebenfalls gut verrühren. Gummibärchenmasse dazugeben und alles für 5 Minuten auf

mittlerer Stufe gut verrühren. Gummibärchenstücke dazugeben und nochmals kurz verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Schöne Kastenform, mit geschmolzenen, leicht verbrannten Gummibärchenstücken

Backform herausnehmen und Kuchen vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen. 1–2 Stunden gut erkalten lassen.