



Hintergrund

Dieser Kuchen wurde von einem YouTube-Kanal namens [Quiero Cupcakes!](#) inspiriert!

Dieser zweistöckige Kuchen besteht aus köstlichen Mandelmehlkekse, die in DIN A4 Größe ausgeschnitten wurden. Die Kekse sind getrennt und mit einer Füllung aus Frischkäse und Sahne und mit dekoriert mit Creme, Früchten, Blumen und Meringue dekoriert.

Der obere Keks sollte weich genug sein um einfach durchschneiden zu können (wie Kuchen Konsistenz). Um den unteren Keks anzufeuchten, etwas gesüßte Sahne aufpinseln und dann erst dekorieren. Jedoch würde ich empfehlen das nur zu tun nachdem die Kekse schon auf die Servierplatte gestellt wurden.

Torten / Kekseschablone:

Eine kostenlose Schablone / Vorlage für alle Zahlen in DIN A4 findest du hier:

<https://www.keyk.de/de/schablonen-torten-kekse/1199-zahlen-in-dina4-pdf-vorlage-zum-ausrucken.html>

* NEU * Buchstaben und Sonderzeichen können jetzt auch runtergeladen werden:

<https://www.keyk.de/de/schablonen-torten-kekse/1221-buchstaben-und-sonderzeichen-vorlage-zum-drucken-dina4-pdf.html>

Zutaten für die Geburtstagskekse

Zutaten für die Kekse:

- 500g Mehl
- 100g Mandelmehl
- 2 TL Vanilleextrakt
- 300g Butter (Raumtemperatur)
- 1 großes Ei
- 1 Prise Salz
- 200g Puderzucker
- 4 EL kaltes Wasser (falls der Keksteig zu bröckelig ist)

Macht 2 X 2 Kekse (2 von jeder Zahl) in DIN A4 Größe. Um jeden Keks herzustellen, benötigst du circa 300g Keksteig. Der Überschuss vom ersten Keks kann in den zweiten gehen. Ein wenig Überschuss wird es zum Schluss jedoch trotzdem geben. Aus dem können Herz Kekse hergestellt werden oder Teig kann für bis zu 1 Monaten gefroren werden.

Zutaten für die Füllung:

- 450g Sahne (kalt)
- 10 g Agar + 30 g Wasser
- 350g Frischkäse (Raumtemperatur) - Doppelrahmstufe
- 200g Puderzucker
- 2 TL Vanilleextrakt

Zutaten für die Dekoration:

- 125g Himbeeren
- 200 g Erdbeeren
- 12 - 15 Erdbeer-Baiser
- 4 - 6 Blumen

Anleitung:

Anleitung für die Geburtstags-Kekse:

1. Mehl, Puderzucker und Mandelmehl sieben. Klumpen werfen.
2. Fügen Butter zu den trockenen Zutaten und kombiniere bis der Teig krümeligem Sand ähnelt.
3. Vanilleextrakt und Ei kurz zusammenrühren, dann in den Teig geben. Mit den Händen alle Zutaten zusammen mischen.
4. Keksteig auftrennen in 1 x 300 g und 3 x 250 g Portionen und mit Folie Verpacken. Keksteig für 30 Minuten - 1 Stunde im Kühlschrank kühlen lassen.
5. Nach einer Stunde einen Keksteig nachdem anderen ausrollen. Wenn der Keks zu bröckelig ist, füge 1 - 2 Esslöffel kaltes Wasser hinzu. Ich empfehle, den Teig auf einer ebenen Fläche (mit Backpapier bedeckt) auszurollen, die deinen in den Gefrierschrank passt.
6. Schneide die gewünschte Zahl aus dem Keksteig aus.
7. Lege den Keks für 10 Minuten in den Gefrierschrank.

8. Backe den Keks in einen vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Celsius für 9 - 11 Minuten.
9. Lassen den Keks vollständig abkühlen und wiederhole den Vorgang für die verbleibenden Nummern. Von jeder Nummer werden 2 benötigen. Die Mengenangaben reichen für 4 Zahlenkekse (2 x 2).

Anweisungen für die Füllung:

1. Puderzucker zu Sahne geben und steif schlagen. Vanilleextrakt eingeben und gut kombinieren. Dann in den Kühlschrank stellen.
2. Wasser und Agar mischen. Agartine für 5 Minuten stehen lassen, dann in der Mikrowelle oder in einem Topf zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit:
3. Frischkäse für circa 2 Minuten weich schlagen.
4. Sahne nach und nach zur Frischkäse geben (unterheben) bis eine cremige Konsistenz entsteht. Heiße agar eingeben und gut mischen.
5. Sofort in ein Spritzbeutel geben und die Geburtstagskekse dekorieren.

Anweisungen für die Dekoration:

1. Spritze große Tropfen auf den ersten Keks, bis es vollständig bedeckt ist.
2. Lege den zweiten (dieselbe Ziffer / Zahl) Keks darauf und spritze große Tropfen auch auf diesen Keks.
3. Obst, Baiser und Blumen in der Mitte der cremefarbenen verteilen.