

## Paradieskuchen für Götterspeise Fans

### Zutaten für 1 Blech:

#### Für den Boden:

- 180 g Margarine
- 180 g Zucker
- 3 Eier
- 200 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- geriebene Zitronenschale (von 1 Zitrone)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz



#### Für die Vanille-Buttercreme:

- 375 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 3 EL Zucker
- 175 g Butter

#### Für den Götterspeise-Belag:

- 3 Päckchen Götterspeise (je 1x Kirsch, Waldmeister, Zitrone)
- 12 EL Zucker
- 1,2 Liter Wasser

**Arbeitszeit:** ca. 40 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 12 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 52 Minuten

### Zubereitung:

1. Rühre den Zucker mit der Margarine und dem Vanillezucker schaumig. Mixe die Eier unter. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre es mit der Prise Salz und der geriebenen Zitronenschale unter den Teig.

2. Belege ein Blech mit Backpapier und verteile den Teig darauf. Backe ihn im auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen für 12 Minuten. Stürze ihn dann, ziehe das Backpapier ab und lass ihn auskühlen.
3. Koche das Puddingpulver nach Packungsanleitung, aber verwende nur 375 ml Milch sowie 3 Esslöffel Zucker. Lass ihn auskühlen.
4. Schlage die Butter mit dem Mixer schaumig. Gib löffelweise den Pudding dazu und rühre solange, bis die Buttercreme fast weiß ist.
5. Bestreiche den Kuchenboden mit 1/3 der Vanillebuttercreme.
6. Fülle die restliche Vanille-Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und tupfe sie rund um den Kuchen. Tupfe außerdem diagonale Streifen im Abstand von 2 cm.
7. Bereite die Götterspeise mit je 4 Esslöffel Zucker und 400 ml Wasser zu. Wenn sie anfängt zu gelieren, verteilst du sie abwechselnd in den Kuchenstreifen. Stelle den Paradieskuchen dann sofort zum Festwerden kalt.



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).