

**Kochen**

**Stefanie Biedermann**

**Donnerstag, den 30.12.2021**

**Süße Silvesterraketen**

**Für 8 Stück**

**Zutaten:**

**Für den Rührkuchen:**

175 g Butter, zimmerwarm  
150 g Zucker  
1-2 TL Vanillezucker  
3 Eier (Größe M)  
1 TL Backpulver  
175 g Mehl  
Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone

**Für die Füllung:**

100 g Butter, zimmerwarm  
75 g Puderzucker  
200 g Frischkäse  
Zitronenaroma (Paste oder Fläschchen)

**Für die Verzierung:**

16 Schaschlikspieße  
200 g weiße Schokolade  
(alternativ Kuvertüre)  
bunte Zuckerschnüre  
bunte Zuckerstreusel

**Außerdem:**

Ein Backrahmen (ca. 24 x 32 cm)



**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backrahmen auf das Backpapier stellen.
2. Für den Rührkuchen in einer Rührschüssel Butter, Zucker und Vanillezucker weißcremig rühren.
3. Jedes Ei einzeln für ca. 1-2 Min unterrühren.
4. Das Mehl und Backpulver mischen, sieben und löffelweise abwechselnd mit dem Zitronensaft unter die Eimasse rühren.
5. Zitronenabrieb unterrühren.
6. Rührteig in dem vorbereiteten Backrahmen gleichmäßig verstreichen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 12 bis 15 Minuten backen.
7. Nach dem Backen den Rührkuchen im Backrahmen gut auskühlen lassen, dann den Backrahmen entfernen. Den Rührkuchen der Länge nach einmal halbieren.  
Unsere Tipp: Bitte Stäbchenprobe machen, da jeder Backofen unterschiedlich backt.
8. Für die Füllung in eine Rührschüssel die zimmerwarme Butter geben, Puderzucker dazu sieben und alles verrühren. Den kalten Frischkäse dazu geben und mit Zitronenaroma nach Belieben abschmecken.
9. Die beiden Bodenhälften aufeinander legen und in 8 Rechtecke schneiden (ca. 4 cm breit und 12 lang). Oben jeweils eine Spitze zuschneiden.
10. Die Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Frischkäsecreme auf je eine Bodenhälfte dressieren.
11. 2 Schaschlikspieße und Gummischnüre als Zündung auflegen. Den Deckel darauf legen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

12. In der Zwischenzeit die weiße Schokolade schmelzen. Die Spitze der Rakete eintauchen und direkt mit bunten Zuckerstreuseln verzieren.

