

Zuckertüten-Torte zum Schulstart

Eine bunt verzierte, fruchtige Schultüten Torte aus Eiswaffeln und Maracuja-Pudding-Füllung zur Einschulung.

16 - 18 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Kranzform (Ø 26 cm):

Fett

Weizenmehl

Rührteig:

250 g weiche Butter oder
Margarine

180 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

4 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

50 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

4 EL Milch

Dr. Oetker Lebensmittelfarbe

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-
Geschmack

2 EL Zucker

350 ml Maracujanektar

200 g kalte Schlagsahne

1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
etwa 6 Eiswaffeln

Dr. Oetker Dekor-Konfetti

Dr. Oetker Zuckerstreusel

Dr. Oetker Dekor ABC & Zahlen

Dr. Oetker Dekor-Schmetterlinge

Fruchtgummibären

Fruchtgummis , z.B. saure

Würmer

Zuckerdekor , z.B. Süße Ketten
oder Armbänder-

Wie backe ich eine einfache Schultüten-Torte?:

1 Vorbereiten:

Kranzform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in 4-5 Portionen teilen, mit der Speisefarbe beliebig einfärben, kleckswise in die Form geben und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Kuchen 10 Min. auf einem Kuchenrost stehen lassen. Dann erst lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Füllung zubereiten:

Pudding nach Packungsanleitung mit Zucker, **aber mit 350 ml Nektar**, zubereiten. In eine Rührschüssel geben, die heiße Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie belegen und den Pudding erkalten lassen.

4 Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Platte geben.

5 Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Den kalten Pudding glatt rühren und die Sahne unterheben. Gut die Hälfte davon auf dem unteren Boden verstreichen. Den mittleren Boden auflegen und mit übrigem Pudding bestreichen. Oberen Boden auflegen und die Ränder glatt verstreichen. Den Kuchen mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

6 Torte verzieren:

Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Eistüten am oberen Rand in die Kuvertüre tauchen oder mit einem Löffel mit Kuvertüre beträufeln. Mit der Spitze nach unten halten, so dass sich "Nasen" bilden. Beliebig mit Dekor-Konfetti oder Zuckerstreuseln bestreuen und liegend auf Backpapier fest werden lassen.

7 Übrige Kuvertüre auf dem Kuchen verteilen. Solange die Kuvertüre noch weich ist, beliebig mit Buchstaben, Zahlen, Schmetterlingen, Konfetti, Streuseln, Fruchtgummis etc. belegen. Kuvertüre fest werden lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 8 Vor dem Servieren die Zuckertüten beliebig mit einem Band als Schleife dekorieren, in die Mitte der Torte geben und mit Süßigkeiten befüllen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Es können beliebige Süßigkeiten zum Verzieren und Befüllen der Tüten, z. B. Dr. Oetker Mini-Marshmallows oder Mini-Schokoladeneier, verwendet werden.

