

Einschulungs-Torte

Fruchtiger Kuchen mit einem Mascarpone-Frischkäse-Belag für eine individuelle Schulstartdekoration.

etwa 25 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backrahmen
Backpapier
Fett

All-in-Teig:

240 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
375 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
6 Eier (Größe M)
375 g weiche Butter oder
Margarine
75 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker
Raspelschokolade Vollmilch

Mascarponecreme:

500 g Mascarpone
200 g Doppelrahm-Frischkäse
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwa 50 ml Zitronensaft (4 EL)
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

etwa 16 Butterkekse
etwa ½ Pck. Dr. Oetker Mini
Dekor Cookies rosa-roter Mix
etwa ½ Pck. Dr. Oetker Mini
Dekor Cookies blau-grüner Mix
Dr. Oetker Dekor ABC & Zahlen

Wie backe ich eine Einschulungs-Torte?:

1 Vorbereiten:

Aprikosen abtropfen lassen und sehr klein schneiden. Backblech fetten, mit Backpapier auslegen und den Backrahmen daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Aprikosenstückchen und Raspelschokolade, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Aprikosenstückchen und Raspelschokolade unterrühren. Teig auf dem Backblech verteilen und glatt streichen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.



Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
Backrahmen lösen und entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen und das Backpapier abziehen.

3 Mascarponecreme zubereiten:

Mascarpone, Frischkäse, Vanillin-Zucker, Zitronensaft und Sahnesteif mit dem Mixer (Rührstäbe) auf mittlerer Stufe cremig schlagen. Den Rand mit etwa 5 EL der Creme einstreichen. Die restliche Creme auf dem Kuchen glatt streichen.

4 Verzieren:

Die Dekor Cookies an den Rand des Kuchens legen. Butterkekse nebeneinander auflegen. Nun die Einschulungs-Torte mit den Dekorbuchstaben und Zahlen nach eigenem Wunsch gestalten. Den Rand der Torte mit den übrig gebliebenen Dekoren dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Einschulungs-Torte kann ohne Creme und Verzierung prima am Vortag gebacken werden.

