

Obstkuchen zum Schulanfang

Zutaten für 1 Blech:

Für den Biskuitteig

- 4 Eier (getrennt)
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 TL Backpulver



Für die Creme

- 400 g Schmand (2 Becher)
- 2 Päckchen Paradiescreme
- 400 ml Sahne (2 Becher)

Für die Deko

- Obst (frisch, Erdbeeren, Heidelbeeren, Pfirsiche, Weintrauben, Ananas,...)

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

Backanleitung für den Obstkuchen zum Schulanfang

Zuerst bäckst du den Biskuitteig

1. Schlage das Eiweiß steif, füge den Zucker hinzu und mixe es weiter.
2. Mixe als nächstes das Eigelb unter.
3. Verrühre nun das Mehl, das Puddingpulver und das Backpulver in einer Schüssel und hebe es unter die Eimasse.
4. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
5. Belege ein Blech mit Backpapier und verteile den Teig darauf. Backe ihn für etwa 20 Minuten. Prüfe mit der Stäbchenprobe, ob der Teig durchgebacken ist.

6. Lasse ihn dann 15 Minuten auskühlen.

In der Zwischenzeit kannst du die Tortencreme und die Früchte vorbereiten

7. Gib dafür den Schmand mit der Paradiescreme und der Sahne in eine Schüssel und mixe alles gut durch. Fülle die Tortencreme in einen Spritzbeutel.

8. Wasche die Früchte und schneide sie in passende Stücke.

Obstkuchen als Schultüte dekorieren

9. Schneide eine Schultüte über die gesamte Länge deines Blechs aus.

10. Lege die beiden übrig gebliebenen Dreiecke als zweite Schultüte auf ein passend großes Brett.

11. Verteile etwas Tortencreme auf dem Boden und lege die andere Schultüte oben drauf.

12. Tupfe darauf nun mit Hilfe des Spritzbeckels kleine Cremetüpfchen.

13. Belege deinen Schultütenkuchen nun mit den Früchten deiner Wahl. Das sieht sehr hübsch aus, wenn du schichtweise vorgehst.

14. Als Zuckertütenspitze kannst du dann noch ein kleines Obstschälchen wie auf unserem Bild neben die Torte stellen.

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

