

## Bleistift

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### Rührteig:

150 g weiche Margarine oder Butter  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Schokoladenstreusel

### Zum Bestreichen:

175 g Aprikosenkonfitüre

### Füllung:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise  
Waldmeister-Geschmack  
100 ml Wasser  
600 g kalte Schlagsahne  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker



etwa 16 Stück



aufwändig



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Nach Wunsch 100 g Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und den erkalteten Boden anstelle der Aprikosenkonfitüre damit bestreichen.
- Statt Götterspeise Waldmeister-Geschmack können Sie auch Zitrone- oder Himbeer-Geschmack verwenden.
- Ohne die Garnierung können Sie die Torte gut einfrieren.

**1. Vorbereiten:** Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Rührteig:** Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt Schokostreusel (2 Esslöffel davon zum Garnieren zurücklassen) unterheben. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

**Backzeit: etwa 20 Min.**

**3.** Nach dem Backen das Gebäck mit Hilfe des Backpapiers auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**4.** Boden in 3 verschieden große Streifen schneiden: 40 x 8 cm, 40 x 10 cm und 40 x 12 cm. Streifen an einem Ende spitz zuschneiden, so dass eine Stiftform erkennbar wird. Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und die Oberseiten der drei Kuchenstreifen damit bestreichen.

**5. Füllung:** 1 Beutel Götterspeise nach Packungsanleitung mit nur 100 ml kaltem Wasser in einem kleinen Kochtopf anrühren, 5 Min. zum Quellen stehen lassen. Sahne mit Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen. Götterspeise unter Rühren erhitzen, bis alles gelöst ist (aber nicht kochen lassen!) Erst etwa 2-3 Esslöffel der Sahne mit der lauwarmen Götterspeisen-Flüssigkeit verrühren, dann mit der übrigen Sahne verrühren. Den größten Kuchenstreifen auf eine passende

Platte legen, mit 1/4 der Waldmeistersahne bestreichen, mittleren Boden auflegen und leicht andrücken. 1/3 der restlichen Füllung aufstreichen, oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Torte mit übriger Sahne rundherum so einstreichen, dass eine Stiffform erkennbar wird.

**6. Zum Garnieren:** Schokostreusel an "Stiftspitze und -ende" als "Miene" aufstreuen und die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen. Stift nach Belieben mit bunter Zuckerschrift verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 21 g, Kh: 36 g, kJ: 1.475, kcal: 352