

Bleistift

Ein saftiger Rührkuchen mit Waldmeistersahne zum 1. Schultag

etwa 16 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

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

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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 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 Stiftform 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- 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.

