





Bunte Schultüte

Biskuit-Schultüte mit Mandarinen und einer Quarkcreme-Füllung zur Einschulung.

etwa 16 Stück    aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
250 g Speisequark (Magerstufe)
3 EL Zitronensaft
50 g Zucker
400 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)

Zum Verzieren:

400 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
100 g Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, gelb und rot
Mini-Smarties®
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
Dr. Oetker Dekor ABC & Zahlen
Fruchtgummibären oder andere Süßigkeiten

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 8 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, mit Hilfe des Backpapiers vom Blech ziehen und auf der Arbeitsfläche erkalten lassen.

- 3 Gebäckplatte auf ein Stück Backpapier stürzen, das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Von der erkalteten Gebäckplatte an beiden langen Seiten je ein schmales, langes Dreieck so abschneiden, dass dies an der kurzen Seite 12 cm und an der gegenüber liegenden Seite 2 cm breit ist (Abb. 1). Abgeschnittene Dreiecke auf einer großen Platte zu einem dreieckigen Boden zusammenlegen.



4 Füllung zubereiten:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen. Quark mit 2 EL Mandarinenflüssigkeit, Zitronensaft und Zucker verrühren. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Sahne unter die Quarkmasse heben, zuletzt Mandarinen unterheben. Füllung bergartig auf den zusammengesetzten Boden streichen. Das Backpapier unter der verbleibenden Gebäckplatte direkt an den Kanten der Platte abschneiden, das Backpapier dient später als Vorlage für die gelbe Marzipandecke., Füllung mit der Teigplatte bedecken und leicht andrücken. Kuchen mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Die Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten. Eine Hälfte mit Speisefarbe rot die andere Hälfte gelb einfärben. Von der Backpapiervorlage an den kurzen Seiten jeweils etwa 6 cm abschneiden. Gelbes Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen großen Gefrierbeutel passend ausrollen, dabei die Papiervorlage zum Messen verwenden (Abb. 2), Ränder gerade schneiden. Marzipanplatte auf die Mitte der Schultüte auflegen, so dass oben und unten jeweils etwa 6 cm frei bleiben.





Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 6 50 g des roten Marzipans zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Rechteck (etwa 12 x 10 cm) ausrollen und die Spitze damit einkleiden. Überstehende Reste abschneiden. Reste mit dem übrigen roten Marzipan verkneten, wie oben zu einem passenden Rechteck (etwa 23 x 20 cm) ausrollen, Ränder wieder gerade schneiden. Diese Platte um den oberen Rand der Schultüte herumlegen und leicht andrücken. Überstehendes Marzipan wieder abschneiden. Vom restlichen roten Marzipan 2/3 abnehmen, erst zu einem Rechteck formen, diesen etwas zu einem Fächer raffen und als Schultüten-Abschluss anlegen. Übriges rotes und gelbes Marzipan zu einer dünnen Rolle formen, zu einer Kordel drehen und als Verschluss um die Tütenabdeckung legen. Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.

- 7 Smarties® mit Zuckerschrift dekorativ auf die Schnittstellen kleben. Nach Belieben Dekor-Zahlen, -Buchstaben und Süßigkeiten mit Zuckerschrift festkleben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Schultüte ohne Verzierung am Vortag vorbereiten.

