

# 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.

