

Schulkind-Kuchen

Saftiger Rührkuchen mit Mirabellen und Schokoladenstückchen, passend zur Einschulung.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Rührteig:

350 g Mirabellen
200 g weiche Butter oder
Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
225 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
100 g Dr. Oetker Schokolade
grob gehackt

Zum Aprikotieren:

4 EL samtiger Aprikosen-
Fruchtaufstrich

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant-
Decke
100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant
Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Puderzucker
Dr. Oetker Schokodekor Alphabet
& Ziffern bunt

1 Vorbereiten:

Mirabellen waschen, entsteinen und halbieren. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Schokolade und Mirabellen kurz unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Aprikotieren:

Fruchtaufstrich in einem kleinen Topf gut aufkochen und den Kuchen damit bestreichen (Abb. 1).



4 Verzieren:

Vor dem Verzieren Fondant-Decke abrollen, evtl leicht glätten. Fondant-Decke mit Folie (oben) auf den Kuchen legen. Folie vorsichtig abziehen (Abb. 2). Die Decke von der Mitte aus glatt streichen.



5 Den Rand von oben nach unten glatt streichen. Überstehenden Fondant abschneiden (Abb. 3).



6 Für die **Buntstift-Dekoration** übrigen Fondant von der Decke sowie Dekor-Fondant verkneten. Für die Buntstiftspitzen eine etwa walnussgroße Portion abnehmen und nur leicht einfärben. Übrigen Fondant beliebig mit der Back- und Speisefarbe und evtl. Puderzucker einfärben (Abb. 4).



Die farbigen Fondantstücke jeweils zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen (Abb. 5) und etwa 5 x 2 cm kleine Rechtecke ausschneiden.



- 7 Mit Hilfe einer kleinen Lochtülle oder einem Modellierwerkzeug an der kurzen Seite Halbkreise ausstechen (Abb. 6).



- 8 Aus der helleren Fondantfarbe ein etwa 2 cm kleines gleichseitiges Dreieck für die Buntstiftspitze ausschneiden (Abb. 7) und unter die kurze, gewellte Seite kleben. Mit einem Tafelmesser der Länge nach einige Rillen in das Rechteck drücken.



- 9 Die Buntstifte an den Tortenrand kleben und die Spitzen der Buntstifte mit einem kleinen Tropfen Back- und Speisefarbe verzieren. Den Kuchen mit den bunten Zahlen und Ziffern und restlichem Fondant beliebig dekorieren (Abb. 8).



Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Mirabellen durch anderes Obst, wie z. B. Birnen, Pfirsiche oder Heidelbeeren ersetzen.
- Ohne Verzierung ist der Kuchen einfriergeeignet.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

