






Schultüte

Eine cremige Torte mit Marzipan für die Kaffeetafel am 1. Schultag

etwa 16 Stück    aufwändig   bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
75 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
Fett
25 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
Backpapier

Käse-Sahne-Füllung:

500 g kalte Schlagsahne
200 ml warmes Wasser
500 g Speisequark (Magerstufe)

Außerdem:

150 g Aprikosenkonfitüre
400 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
, Rot, Gelb, Grün
bunte Schokolinsen

Guss:

etwa 50 g Puderzucker
2 TL Wasser

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:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker, Finesse und Dekorzucker (liegt der Tortencreme bei) unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und sofort backen.

Backzeit: etwa 10 Minuten



Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

- 3 Von der erkalteten Gebäckplatte an beiden langen Seiten je ein schmales, langes Dreieck so abschneiden, dass dies an seiner kurzen Seite 8 cm breit ist. Abgeschnittene Dreiecke von der Arbeitsfläche lösen und evtl. noch anhaftende dunkle Gebäckschicht dabei entfernen. Beide Teile auf einer großen Platte zu einem dreieckigen Boden mit geraden Seiten zusammenlegen.

4 Käse-Sahne-Füllung:

Käse-Sahne-Creme mit Sahne, Wasser und Quark nach Packungsanleitung zubereiten. Füllung bergartig auf die untere Teigplatte streichen, mit der übrigen Teigplatte bedecken und leicht andrücken. Mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 5 Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit 1 Esslöffel Wasser in einem Topf verrühren, kurz aufkochen und die Schultüte auf der Oberseite damit mit Hilfe eines Pinsels bestreichen. 200 g des Marzipans zwischen Frischhaltefolie zu einem passend großen Dreieck ausrollen und die ganze Schultüte damit einkleiden. 150 g des restlichen Marzipans mit roter Back- & Speisefarbe verkneten. Zunächst 1/4 des roten Marzipans für die Tütenspitze ausrollen und diese damit einkleiden. Übriges rotes Marzipan zwischen Frischhaltefolie zu einem etwa 25 x 20 cm großen Streifen ausrollen, um den oberen Rand der Schultüte herumlegen und als Abdeckung etwas zusammenraffen. Übrige 50 g Marzipan halbieren und jeweils grün bzw. gelb einfärben. Grünes und gelbes Marzipan zu dünnen Rollen formen, zusammen zu einer Kordel drehen und als Verschluss um die rote Tütenabdeckung legen.

6 Guss:

Puderrucker sieben, mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und in ein kleines Papierspritztütchen füllen. Schultüte beliebig beschriften und mit restlichem Guss bunte Schokolinsen auf der Tüte befestigen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Schultüte ohne die Marzipan-Verzierung am Vortag vorbereiten.

