

OBSTKUCHEN ZUM SCHULANFANG

40 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



60 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Blech

Für den Biskuitteig

- 4 Eier (getrennt)
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 TL Backpulver



Für die Creme

- 400 g Schmand (2 Becher)
- 2 Päckchen Paradiescreme
- 400 ml Sahne (2 Becher)

Für die Deko

- 1 Obst (frisch, Erdbeeren, Heidelbeeren, Pfirsiche, Weintrauben, Ananas,...)

Zubereitung:

1. Schlage das Eiweiß steif, mixe den Zucker unter. Mixe als nächstes das Eigelb unter. Verrühre Mehl, Puddingpulver und Backpulver in einer Schüssel und hebe es unter die Eimasse.
2. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor. Belege ein Blech mit Backpapier und verteile den Teig darauf. Backe ihn 20 Minuten. Prüfe mit der Stäbchenprobe, ob er durchgebacken ist. Lasse ihn dann 15 Minuten auskühlen.
3. Gib den Schmand mit der Paradiescreme und der Sahne in eine Schüssel und mixe alles gut durch. Fülle die Tortencreme in einen Spritzbeutel.
4. Wasche die Früchte und schneide sie in passende Stücke.
5. Schneide den Blechkuchen so, dass 3 Dreiecke entstehen. Lege ein Dreieck als Schultüte auf ein passend großes Brett. Verteile etwas Tortencreme auf dem Boden und lege die beiden anderen Dreiecke oben drauf.
6. Tupfe mit Hilfe des Spritzbeckens kleine Cremetüpfchen auf den Kuchen. Belege ihn dann mit Früchten deiner Wahl. Das sieht sehr hübsch aus, wenn du schichtweise vorgehst. Als

Zuckertütenspitze kannst du dann noch ein kleines Obstschälchen wie auf unserem Bild neben die Torte stellen.



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.