

Schnelle Schultüten

8 Stück

Rührteig:

4 Eier
200 g Zucker
200 g Butter
200 g Mehl
2 TL Backpulver
80 ml Milch/Sahne

Frischkäsefüllung:

160 g Kuvertüre weiß
600 g Frischkäse
160 g Puderzucker
2 EL Marmelade
Speisefarbe (z.B: Eat A Rainbow)



Marmelade als Füllung

Streusel

So geht's

Rührteig herstellen. Dazu Eier, Butter, Mehl, Backpulver, Zucker und Milch in ein Schüssel geben und dann mit dem Handrührgerät 3-4 min zu einem homogenen Teig verrühren.

In eine Springform (Durchmesser 26 cm) geben und bei 175°C (Umluft) ca. 35 min backen. Herausnehmen, abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung herstellen, Kuvertüre schmelzen. Frischkäse und Puderzucker verrühren und unter die Kuvertüre rühren. Einen Teil der Füllung einfärben und kühl stellen.

Nun die Schultüten zusammenbauen. Dazu den Kuchen in Achtel schneiden, halbieren und mit Marmelade bestreichen. Zusammensetzen und dann mit der Creme üppig dekorieren. Am Besten funktioniert es, wenn man v.A. den Verschluss mit dem Spritzbeutel aufspritzt.

Auf dem Blog haben wir dazu eine Schritt für Schritt Bilderanleitung.

Streusel darüber streuen und nochmal kühl stellen.