

gebackene Buntstifte

(etwa 7-8 Stück)



Boden:

200 g Zucker
215 g Butter (weich)
5 Eier
325 g Mehl
3 TL Backpulver
100 ml Buttermilch
Saft und Abrieb von 1,5 Bio-Zitronen

Creme:

500 g Frischkäse
100 g weiße Kuvertüre
180 g Puderzucker
Abrieb und Saft ½ Zitrone

Füllung: Marmelade nach Wunsch

Dekoration:

EatARainbow Farben nach Wunsch

So geht's:

Für den Boden den Butter mit der weichen Butter und den Eiern aufschlagen. Das Mehl, Backpulver und Buttermilch, sowie den Zitronensaft und Abrieb zugeben und weitere 3-4 min verrühren. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 165 °C (Umluft) ca. 30 min backen.

Den Kuchen vollständig auskühlen lassen und dann in ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Diese halbieren und dann einen Streifen mit Marmelade bestreichen. Den zweiten Streifen auflegen. Beiseite stellen.

Den Frischkäse in eine Schüssel geben und cremig rühren. Die geschmolzene weiße Kuvertüre und den Puderzucker, sowie den Zitronensaft und –abrieb unterrühren. In den gewünschten Farben einfärben. Ein Teil der Creme soll aber ungefärbt für die Spitze des Buntstiftes zurückbleiben.

Nun die Stangen an der Vorderen Seite „anspitzen“. Dazu mit einem Messer etwas Kuchen schräg abschneiden. Die Hinterseite des Stiftes etwas abrunden. Nun die Spitze und das Hinterteil des Stiftes mit ungefärbter Kuvertüre bestreichen. Dann die Stiftspitze mit gefärbter Creme bestreichen – am Besten eignet sich dazu eine kleine Streichpalette oder ein scharfes Messer. Die Rillen im Buntstift können mit einem Teelöffelstiel hergestellt werden. Bis zum Verzehr kühl stellen.

