

Schultüten-Kuchen

Arbeitszeit: 30 Minuten

Wartezeit: 1 Stunde 30 Minuten

Backzeit: 25-30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	30 g
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	8 g
Brennwert	499 kcal / 2.078 kJ

Zutaten für 1 Kuchen (10 Stücke):

Teig:

200 g weiches Butaris Butterschmalz

200 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

4 Eier (Größe M)

250 g Mehl

30 g Kakao

1 TL Backpulver

100 ml Milch

Creme:

6 Blatt Gelatine (oder 1 TL Agar-Agar)

200 g griechischer Joghurt

60 g Zucker

200 ml Sahne

3 EL kaltes Wasser

Dekoration:

200 g Erdbeeren

bunte Streusel

Schokoraspel



Zubereitung:

Schritt 1/6

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Ein Backblech (ca. 30x40 cm) mit Backpapier auslegen.

Schritt 2/6

Für den Teig Butaris Butterschmalz und Zucker in einer großen Schüssel cremig schlagen. Vanilleextrakt und Eier nacheinander hinzufügen und gut einrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Teig gleichmäßig auf das Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Danach den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

Schritt 3/6

Den abgekühlten Kuchen vorsichtig vom Backpapier lösen. Zwei Schultüten (z.B. in Form eines Kegels) auf den Kuchen zeichnen und mit einem scharfen Messer ausschneiden. Dabei darauf achten, dass die Kanten glatt sind.

Schritt 4/6

Für die Creme Gelatineblätter oder Agar-Agar in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Zucker in einer Schüssel verrühren. Sahne steif schlagen und unter den Joghurt heben. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze mit kaltem Wasser auflösen. Etwas von der Joghurtmasse in die Gelatine einrühren, dann die Gelatine-Mischung zügig unter die restliche Creme heben.

Schritt 5/6

Eine der Schultüten-Kuchenformen als Boden auf eine Tortenplatte legen. Die Hälfte der Creme gleichmäßig darauf verteilen. Die zweite Schultütenform als Deckel auflegen. Die restliche Creme gleichmäßig auf der Oberfläche und den Seiten des Kuchens verstreichen. Schultüten-Kuchen für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest wird.

Schritt 6/6

Für die Dekoration Erdbeeren waschen und vierteln. Schultüten-Kuchen nach Belieben mit Erdbeeren, bunten Streuseln und Schokoraspeln verzieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.