

BACKEN
MIT GLOBUS
und **Sally**

Zur
Einschulung
- 1. Klasse -
Mutter



**Schultüte
zur Einschulung**



Zutaten

Biskuit

3 Eier
1 Prise Salz
75 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
170 g Mehl
100 g backfeite
Schokodrops
12 Eiswaffeln

Creme


200 g Sahne
200 g Zartbitterschokolade


Füllung

200 g Nutella,
Zuckerperlen, Brause, usw.

Dekoration

500 g Fondant
Bäckerstärke
Essbarer Kleber
Zuckerschrift
12 Kordeln

 2 Std.

 25 Min.

 1,5 Std.

 12 Stück

Die Schultüte besteht aus einer Eiswaffeln, in der ein Biskuit gebacken wird. Dekoriert wird sie mit Fondant.

1 Biskuit

Eier, Salz, Zucker und Vanilleextrakt etwa 10 Minuten sehr cremig rühren. Mehl sieben und gemeinsam mit den Schokodrops unterheben. Die Eiswaffeln in eine kleine Kastenform stellen, damit sie aufrecht stehen und mithilfe eines Gefrierbeutels oder Spritzbeutels den Biskuit fast voll einfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten backen und danach komplett abkühlen lassen.

2 Creme

Die Sahne aufkochen lassen, vom Herd ziehen und die geraspelte oder gehackte Schokolade einrühren, bis sie geschmolzen ist. Mit einem Messer etwas Biskuit zylinderförmig aus der Eistüte schneiden und zerkrümeln. Mit etwas Creme vermischen, damit eine klebrige, aber formbare Masse entsteht. Die Eistüten mit Schokolinsen, Nutella, Brause oder Zuckerperlen füllen. Mit einem Eisportionierer die Crememasse abstechen, jeweils eine Kugel auf die Eistüte setzen und dann für 30 Minuten einfrieren oder im Kühlschrank kühlen. Mit der restlichen Creme die Eistüten mit einem Pinsel bestreichen und erneut 20 Minuten kühlen.

3 Dekoration

Bunten Fondant weich kneten und auf etwas Bäckerstärke zu einem dünnen Kreis ausrollen. Diesen mit einem Pizzarad vierteln und die Eistüte damit überziehen. Den Überschuss wegschneiden, die Eistüte glatt streichen und dann mit dem restlichen Fondant und einer Kordel dekorieren. Nach Belieben mit Zuckerschrift beschriften.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

