



Kuchen Einschulung

svenniliebt.de

Rezept Schultüten Kuchen

Der Schultüten-Kuchen ist wirklich ganz unkompliziert gemacht.

Ich backe dafür einfach einen schnellen Tassenkuchen auf dem Blech, der schön locker und saftig wird.

Das Rezept reicht für zwei Schultüten-Kuchen. Du kannst die beiden Kuchen aber auch übereinanderlegen und daraus eine kleine Schultüten-Torte machen.

Der Kuchen schmeckt mit Zuckerguss richtig lecker. Aber auch als Obstkuchen oder mit Tortencreme. So kannst du ihn ganz einfach so dekorieren, wie es zu eurer Einschulungsfeier passt. :)

Das brauchst du für den Teig

- 4 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Speiseöl
- 1 Tasse Fanta
- 1 Päckchen Zitronen-Aroma
- 4 Tassen Mehl
- 1 Päckchen Backpulver




Deko-Set Einschulung

Mit Einladungskarten, Tischdekoration und vielen mehr. Einfach ausdrucken und starten!

[Jetzt herunterladen!](#)

So bereitest du den Blechkuchen zu

1. Rühre die Eier mit dem Zucker schaumig.
2. Gib Speiseöl, Fanta und Zitronen-Aroma dazu und verrühre alles miteinander.
3. Mische anschließend Mehl und Backpulver unter den Teig.
4. Lege ein Backblech mit Backpapier aus und verteile den Teig gleichmäßig darauf.
5. Backe den Kuchen bei 175 Grad Umluft etwa 20 bis 25 Minuten.

- 
6. Prüfe mit einem Stäbchen, ob der Kuchen fertig ist.
 7. Lass den Kuchen vollständig auskühlen.
 8. Danach legst du die Schablone auf den Kuchen und schneidest die Schultütenform aus.

Aus einem Blech bekommst du direkt zwei Schultüten-Kuchen. Perfekt als Kuchen für die Einschulung. Alternativ kannst du auch eine wunderschöne und leckere Schultüten-Torte daraus zaubern.

Schultüten-Kuchen dekorieren


Den Schultüten-Kuchen kannst du ganz einfach mit Zuckerguss dekorieren und danach nach Lust und Laune verzieren.

Ich habe unseren mit weißem Zuckerguss bestrichen.

Zum Verzieren habe ich diese süßen Sachen genommen:

- Smarties
- [Zuckerstreusel](#)
- [essbare Buchstaben](#)
- [Gummischlangen](#) als Schleife
- frisches Obst
- mit Lebensmittelfarbe eingefärbte Sahne
- Waffelherzen

Den oberen Teil der Schultüte habe ich mit Sahne, Obst und Waffeln dekoriert. Das erinnert ein bisschen an das typische Krepppapier oder den Stoff, mit dem die echten Schultüten zugebunden werden. Der Kuchen für die Einschulung gelingt ganz ohne Fondant, den mag bei uns nämlich keiner. :) Er sieht toll aus, bleibt aber trotzdem unkompliziert und lecker.



Schultüten-Torte für die Einschulung

Du möchtest aus dem Schultüten Kuchen lieber eine kleine Torte machen? Das klappt richtig einfach. :)

Dafür legst du einfach beide Schultüten Kuchen übereinander. Damit die Böden schön zusammenhalten und extra lecker werden, kannst du die untere Schicht vorher bestreichen.

Besonders lecker schmeckt die Schultüten Torte mit:

- Marmelade
- Tortencreme
- Sahne
- und/oder frischen Früchten

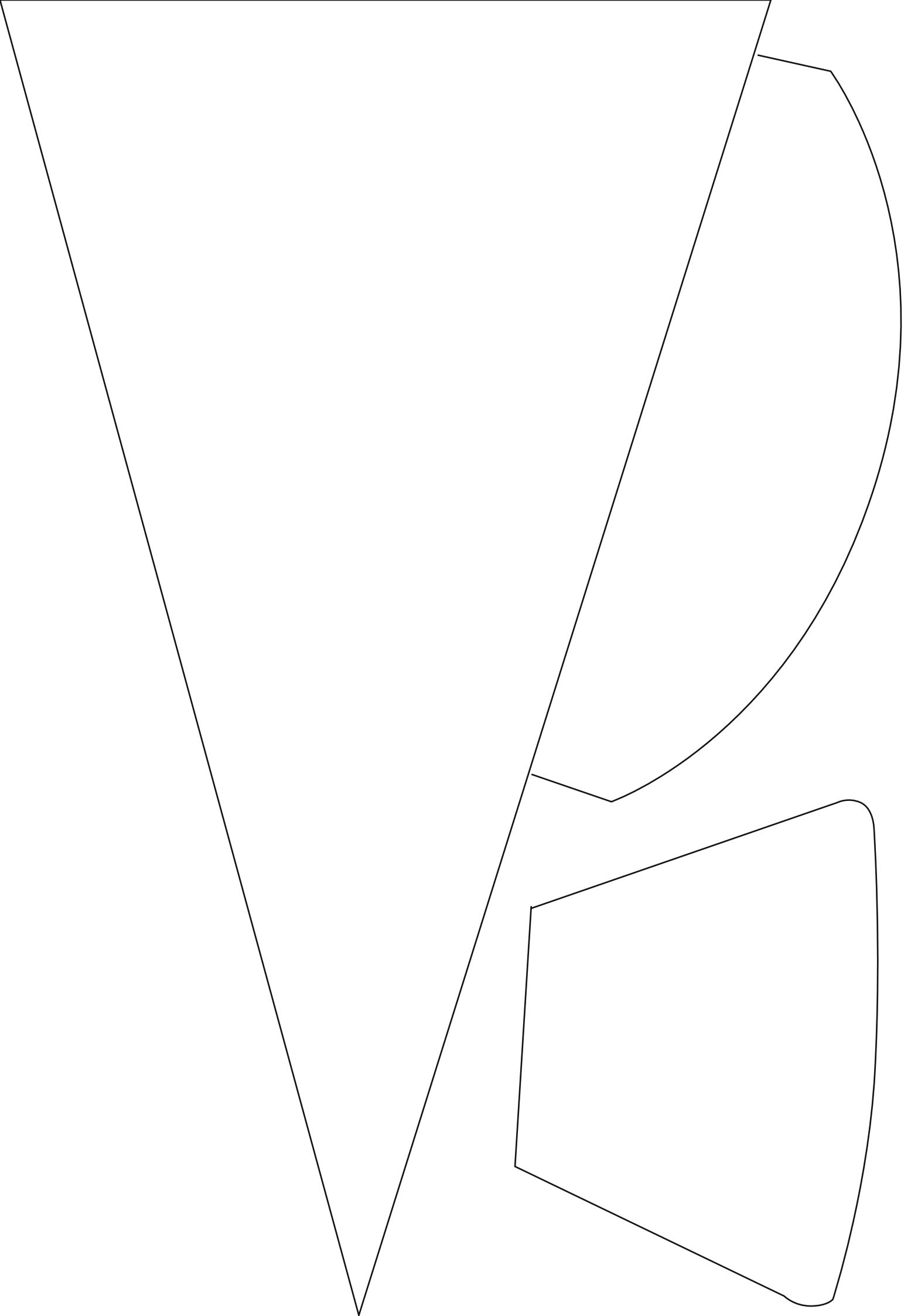
Dadurch wird der Schultüten-Kuchen zur Torte für die Einschulung. Außerdem sieht die hohe Schultüten-Torte auf dem Kuchenbuffet richtig beeindruckend aus, obwohl sie eigentlich ganz unkompliziert gemacht ist. :D Versprochen!





Hurra!

Ich bin ein
Schulkind!



Mach die Einschulungsfeier komplett

Wenn du die Einschulungsfeier passend dekorieren möchtest, habe ich dafür ein fertiges Einschulungsdeko-Set gestaltet.

Mit diesem Einschulungsdeko-Set kannst du Einladungskarten, Tischdeko und Cake Topper ganz einfach zuhause ausdrucken.

Im Deko-Set enthalten:

- Einladungskarten
- Cake Topper
- Girlanden
- Tischdeko
- kleine Schultüten
- Anhänger und Streudeko



Einschulungsdeko-Set mit Einladungskarten

Einfach herunterladen, ausdrucken
und direkt loslegen.

In 3 verschiedenen Farben erhältlich.

[Jetzt herunterladen!](#)

