



Einschulungstorte

Zutaten für den Kuchen:

- 95 ml Öl
- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 200 g Mehl
- 26 cm Springform

Zutaten für die Buttercreme:

- 250 g Butter
- 250 g Puderzucker
- Zitronenzest
- 2 TL Frischkäse

Materialien für die Deko:

- Streusel
- 2 Eiswaffeln
- Süßigkeiten
- Klebestift
- 2 Schaschlikspieße
- Bunte Pappe nach Wahl
- Stift
- Schere
- Faden
- Waffelkekse
- Gefärbte Marzipanmasse
- Messerspachtel



Kuchen backen

Trenne die Eier und füge langsam den Zucker zum Eiweiß hinzu.



Schlage das Eiweiß schaumig bis der Eischnee nicht mehr flüssig ist.



Hebe vorsichtig ein Eigelb nach dem Anderen unter.



Gieße nun vorsichtig das Öl hinzu.



Jetzt wird Mehl und Backpulver in einer neuen Schüssel vermengt.



Hebe nun das Mehl mit dem Backpulver unter den Eischnee-Mix bis es ein homogener Teig ist.



Gieße den Teig in eine gefettete Springform und backe den Kuchen für ca. 35 Minuten bei 175°C Ober- Unterhitze.



Deko vorbereiten

Während der Kuchen im Ofen backt, schneidest du die Waffelkekse in Buntstift-ähnliche Stücke.



Drücke die farbige Marzipanmasse als Buntstiftspitzen an den Waffelkeks. Wiederhole diesen Prozess mit unterschiedlichen Farben bis du ca. 10 Stifte hast.

TIPP: kürze die Stiftkekse zu unterschiedlichen Längen



Fülle die Eiswaffeln mit Süßigkeiten.



Für die Wimpelkette auf dem Kuchen faltest du die Pappe der Länge nach, sodass die umgefaltete Seite ca. 1,5 cm lang ist. Die Farbe kannst du beliebig wählen.



Zeichne kleine 1 cm breite Wimpel auf und schneide sie aus.



Beschrifte jeden Wimpel mit einem Buchstaben und buchstabiere so z.B. "Laras 1. Schultag". Klebe die Wimpel um den Faden und knote die Enden der Wimpelkette nun an jeweils einen Schaschlikspieß fest.



Buttercreme schlagen

Schlage jetzt zimmerwarme Butter schaumig.



Gebe den Puderzucker dazu und schlage die Masse solange schaumig, bis sie eine weiße, fluffige Buttercreme ergibt.



Zum Schluß noch Zitronenzest hinzugeben und nochmal richtig schön cremig schlagen.



Kuchen dekorieren

Lasse den Kuchen nach dem Backen abkühlen und schneide ihn anschließend in drei gleich große Schichten.



Streiche die unterste Kuchenschicht mit der Buttercreme ein. Die Creme kann ca. 3-5 mm hoch sein. Lege die zweite Schicht darauf und streiche diese ebenfalls ein. Jetzt noch die dritte Schicht. Jetzt sollte der Kuchen komplett von oben und seitlich mit der Creme bestrichen sein.



Drücke die Buntstifte an die Seite des Kuchens an. Durch die Buttercreme halten sie perfekt. Achte darauf große und kleine Buntstifte zu variieren.



Setze die Buchstaben aus Schokolade zwischen die Buntstifte.



Stecke nun die essbaren Schultüten oben in den Kuchen.



Zum Schluss kommt noch die Wimpelkette auf den Kuchen.



Wow, was für eine Einschulungstorte. Ein echter Hingucker!

Du kannst die Torte auch noch mit feierlichem Zuckerconfetti und weiteren Süßigkeiten dekorieren.