

SCHULTÜTENKUCHEN

Lecker



ZUBEREITUNG

Den Kuchen aus der Verpackung nehmen und auftauen lassen. Sobald er sich schneiden lässt, eine Hälfte des Kuchens in 6 Stücke schneiden. Die andere Hälfte in 3 Stücke schneiden. Die Kuchenstücke mit Abstand auf ein Rost stellen.

Die Kuvertüre jeweils grob hacken. In einem kleinen Topf die Zartbitterschokolade schmelzen und dann 2 kleine und 2 großes Stück Kuchen mit einem Backpinsel damit einstreichen. Den Vorgang mit den restlichen Kuchenstücken und Kuvertüresorten wiederholen. Die überschüssige Kuvertüre jeweils in eine kleine Schüssel füllen und die Ränder von je zwei Eishörnchen damit verzieren. Die Kuchenstücke nun mit einer anderen Sorte Kuvertüre verzieren. Dazu mit einem kleinen Löffel z. B. Wellenmuster oder Punkte auf die Kuchenstücke garnieren. Ebenfalls auf die noch nicht ganz feste Kuvertüre Zuckerdekor platzieren und die Stücke so bunt wie echte Schultüten dekorieren. Alles festwerden lassen.

Zum Servieren die Kuchenstücke auf eine passende Platte anrichten. Die Eiswaffelherzen in die Ränder der Stücke stecken, sodass es aussieht wie die Form einer Schultüte. Jeweils 2 Herzwaffeln überlappend in die großen Kuchenstücke stecken.

Um die Eishörnchen ebenfalls mit dem Kuchen zu servieren, mit einem Teelöffel 1 Loch mit Abstand in die großen Kuchenstücke bohren und ein Eishörnchen hineinstecken. Um jedes Hörnchen kann man eine Fruchtgummischnur binden und eine Schleife damit machen. Die Eishörnchen mit Deko befüllen und den Kuchen genießen.

ZUTATEN

- 1 Käsekuchen aus dem Kühlregal
- 150 g Vollmilchkuvertüre
- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 150 g weiße Kuvertüre
- 6 Eishörnchen
- 12 Eiswaffelherzen (Viertelkreise)
- Zuckerdekor-Buchstaben & Zahlen
- Zuckerdekor-Konfetti und -Streusel
- 6 Fruchtgummischnüre
- optional zur Deko: Fruchtgummis, süßes Popcorn, bunte Schokoladenlinsen, Mini-Marshmallows u. ä.

UTENSILIEN

- kleiner Topf, 3 kleine Schälchen, Schneidebrett, Messer, Rost, großer Backpinsel