Artikel vom 29.07.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 01:49 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/bunte-einschulungstorte-mit-vanille-und-beeren

Bunte Einschulungstorte mit Vanille und Beeren



Foto: Karin Schieban

Zutaten:

Teig:

250 g weiche Butter

150 g Zucker

1 P Vanillezucker

5 Eier

400 g Mehl

1 P Backpulver

100 ml Milch

Füllung:

300 g Mascarpone oder Frischkäse

400 ml Sahne

2 P Vanillezucker

200 g Beeren (frisch oder TK)

Puderzucker

Dekoration: 1 Eiswaffel

bunte Streusel

Schokolinsen

kleine Zuckerdekore (zum Beispiel Zahlen, Sterne, Buchstaben)

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren, Milch hinzufügen. Eier einzeln unterrühren und den Teig schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen, unterheben. Den Teig in eine Springform füllen, dabei nur den Boden fetten (nicht den Rand) und etwa 35 bis 40 Minuten backen. Eine Stäbchenprobe machen, anschließend vollständig auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Puderzucker ebenfalls mit dem Rührgerät etwas

aufschlagen, danach die Sahne vorsichtig unterheben. Beeren gegebenenfalls klein schneiden.

Den kalten Kuchen einmal waagerecht halbieren. Beeren auf dem unteren Boden verteilen, dabei einen Rand von etwa 1 cm lassen. Die Hälfte der Creme darauf streichen, den zweiten Boden auflegen und die restliche Creme oben und auf dem Rand verstreichen.

Die Torte mit bunten Streuseln, Schokolinsen oder Zuckerdekor fröhlich verzieren. Bis zum Servieren kühl stellen. Bei warmen Temperaturen ist es sinnvoll, die Torte kurz im Gefrierfach zu kühlen. Die Eiswaffel erst kurz vor dem Servieren platzieren, um ein Durchweichen zu vermeiden.

Tipp: Für etwas Farbe in der Sahne 3 EL der Früchte pürieren und unter die Mascarponecreme rühren, bevor die Sahne untergehoben wird.

Karin Schieban