

Einschulungskuchen



Bildquelle: www.fotolia.com

Zutaten

- 6 Eier
- 8 Esslöffel Zucker
- 4 Esslöffel Öl
- 2 Esslöffel Essig (10 %ig)
- 10 Esslöffel Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver

evt. Marmelade oder Pudding
Pulver

2 P. Tortenguss
Obst nach Wahl
Sahne zum Verzieren

Zubereitung:

Alle Zutaten gut verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech füllen.

Glatt streichen.

Bei 180° im Umluftofen ca. 15 bis 20 Minuten backen.

Nach dem Backen auskühlen lassen und Boden in Form einer Schultüte zuschneiden.

Eventuell mit Marmelade bestreichen oder Puddingpulver auf die Oberfläche sieben (verhindert ein Durchweichen) oder eine Schicht Vanillepudding darauf geben.

Anschließend mit Obst nach Wahl verzieren und mit Tortenguss bestreichen.

Kurz vor dem Verzehr mit Sahne eine Schleife aufsprühen.