

Sahnefest Erdbeere



Art.-Nr. 301030



STÄDTER®

## Letter Cake - Konfirmation

ARBEITSZEIT: CA. 4 STUNDEN, DAVON 1 STUNDE AM VORTAG ZZGL. KÜHLZEIT | BACKZEIT: 12-15 MINUTEN JE BODEN

**Zutaten für die Buttercreme:** 1l Milch, 120g Zucker, 2 Pck. Vanillepuddingpulver, 500g weiche Butter, 1 Pck. STÄDTER Sahnefest Erdbeere (oder andere Sahnefest-Fruchtsorten) | **Zutaten für den Teig:** 250g Zucker, 500g kalte Butter, 1Prise Salz, 1Pck. Vanillezucker, 1TL Zitronenabrieb, 2 Eier, 750g Weizenmehl, 1TL Backpulver

### Tag 1: Zubereitung der Buttercreme

Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Vanillepudding kochen. Direkt nach dem Kochen in die Rührschüssel füllen, sofort mit Frischhaltefolie die Oberfläche des Puddings abdecken und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Anschließend die Frischhaltefolie kurz entfernen, die in Stückchen geschnittene, weiche Butter auf die Puddingoberfläche geben und die Folie wieder direkt auf die Oberfläche legen. Über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen, sodass alle Zutaten die gleiche Temperatur annehmen. Am nächsten Tag nur noch die Folie abnehmen und zu einer Buttercreme aufschlagen. Sie ist sofort verarbeitungsfähig. Zum Schluss nach Geschmack das Frucht-Sahnefest direkt, ohne es mit Wasser anzurühren, in die Buttercreme einstreuen und unterheben.

### Tag 2: Zubereitung des Teiges

Zucker, Butter, Salz, Vanillezucker und Zitronenabrieb kurz miteinander in der Küchenmaschine mit Knethaken verkneten. Die Eier dazu geben und unterkneten. Mehl mit Backpulver mischen, dazu geben und alles miteinander zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und für mind. 3 Stunden im Kühlschrank lagern. Dann den Teig mit dem Rollholz bis auf ca. 5 mm ausrollen, mit Hilfe einer Schablone 3 große Fische (auch: Kreutze, Buchstaben oder andere Figuren) ausschneiden. Auf ein Backblech mit Backtrennfolie legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 12-15 Min. backen.

Nach dem Backen die Kreutze gut auskühlen lassen. Danach das erste Kreuz auf die Kuchenplatte legen und die Buttercreme in großen Tupfen aufdressieren. Ca. 30 Minuten kühlen, sodass die Tupfen schön stabil werden. Dies noch zweimal wiederholen, sodass man oben mit Tupfen abschließt.

### Tipp:

Mit Obst, Macarons, Baiser, Blüten usw. ausgarnieren und nochmals kühlstellen.

