

Motiv-Kuchen Schultafel

Zutaten I rechteckige Springform (28 x 18 cm)

Für den Biskuitteig:

70 g	Butter
4	Eier
160 g	Zucker
1 Pck.	Vanillin-Zucker
160 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	Zartbitterschokolade

Für die Ganache:

200 g	Vollmilch-Kuvertüre
200 g	Schlagsahne

Für die Verzierung:

1 Pck.	Fondant
	Lebensmittelfarbe grün, gelb, rot
	Puderzucker
	Bunte Schokolinsen
	Buchstabenkekse, Pralinen, bunte Zuckerperlen etc.

Zubereitungszeit: 120 Min.; Backzeit: 25 min.

- Backofen auf Ober-/Unterhitze etwa 180 °C oder Heißluft etwa 160 °C vorheizen.
- Für den Biskuitteig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer ca. 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren zufügen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Butter unterrühren.
- Schokolade raspeln und ebenfalls unterheben.
- Backpapier in der Springform auslegen und den Teig in der Springform glattstreichen. Kuchen ca. 25 Minuten backen.
- Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.
- Für die Ganache die Vollmilchschokolade in Stücke brechen. Sahne kurz aufkochen und die Schokolade darin einrühren bis sie geschmolzen ist. Kuchen mit der Ganache einstreichen.
- 2/3 des Fondants mit Lebensmittelfarbe grün einfärben und zu einer viereckigen Platte in der Größe des Kuchenbodens (28 x 18 cm) Boden ist ausrollen. Legt man den Fondant zwischen zwei Backpapierbögen gelingt das Ausrollen leichter. Die grüne Fondant-Platte als „Tafel“ auf den Kuchen-Boden legen und andrücken.
- Für die Verzierung einen Puderzuckerguss aus wenig Wasser und Puderzucker herstellen und in eine Spritzflasche füllen. Rings um die Tafeln am Rand eine Linie mit dem Puderzuckerguss ziehen und die Tafel mit bunten Schokolinsen verzieren.

- Restlichen Fondant mit den Lebensmittelfarben bunt einfärben und daraus weitere Deko-Motive wie Zahlen, Stifte etc. kneten.
- Mit dem Puderzuckerguss die Schultafel nach Wunsch beschriften und mit den Deko-Elementen verzieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
385 kcal	17,3 g	51,9 g	5,8 g	72,9 mg