

Sahnefest Neutral



Art.-Nr. 301009



STÄDTER®

## Letter Cake Frucht auf Vanillewölkchen

ARBEITSZEIT: CA. 60 MIN. ZZGL. 3,5 STD. KÜHLZEIT | BACKZEIT: CA. 10-15 MIN.

**Zutaten für den Teig:** 250 g Zucker, 500 g kalte Butter, 1 Prise Salz, 1Pck. Vanillezucker, 1TL Zitronenabrieb, 2 Eier, 750 g Weizenmehl, 1TL Backpulver | **Zutaten für die Füllung:** 500 g Magerquark, Saft von ½ Zitrone, Mark einer Vanilleschote, 200 ml Wasser, 2 Pck. STÄDTER Sahnefest Neutral, 500 g geschlagene Sahne

### Zubereitung des Teiges:

Zucker, Butter, Salz, Vanillezucker und Zitronenabrieb kurz miteinander in der Küchenmaschine mit Knethaken verkneten. Die Eier dazu geben und unterkneten lassen. 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. Anschließend den Teig mit dem Rollholz bis auf ca. 5 mm ausrollen, zwei Buchstaben mit einer Schablone ausschneiden, diese auf ein Backblech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft backen.

### Zubereitung der Füllung:

Magerquark, Zitronensaft, Mark einer Vanilleschote, Wasser und STÄDTER Sahnefest miteinander verrühren. Die geschlagene Sahne unterheben, die Füllung in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und auf einen Buchstaben gleichmäßig große Tuffs aufspritzen. Für ca. 30 Min. im Kühlschrank kühlen. Den zweiten Buchstaben vorsichtig darauf legen und auch auf diesen gleichmäßige Tuffs spritzen. Abschließend noch mit frischen Früchten, Kleingebäck (z.B. Macarons, Baiser) oder kleinen essbaren Blüten ausgarnieren. Nach Belieben kann die Geschmacksrichtung von STÄDTER Sahnefest variiert werden.

