RÜF

REZEPTIDEEN ZUR

Einschulung

B 2

A

Konfettikuchen

Zutaten

Für den Teig:

- 1 Pck. RUF Funfetti-Kuchen
- 3 Eier (Größe M)
- 170 ml Öl
- 150 ml Wasser

Für die Creme:

- 400 g Frischkäse
- 250 g weiche Butter
- Cremepulver des Funfetti-Kuchens
- 2 TL RUF Gourmet Vanille-Extrakt
- 1 TL RUF Zitronenschalen-Aroma

Zubereitung

1. Den Backofen auf Ober-/ Unterhitze ca. 180°C (Umluft ca. 160 °C) vorheizen und eine Springform (Ø 20-24 cm) einfetten sowie den Boden mit Backpapier auslegen.
2. Die Backmischung, Eier, Speiseöl und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit einem elektrischen Handrührgerät (Rührbesen) erst kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe ca. 3 Minuten cremig rühren.
3. Das Zucker-Konfetti unter den Teig heben und diesen in die vorbereitete Springform geben.
4. Den Kuchen auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen ca. 40-60 Minuten backen (je nach Springformgröße abweichend). Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen gar ist.
5. Nach dem Backen den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
6. Für die Creme weiche Butter mit dem Cremepulver, Vanille-Extrakt und dem Zitronenschalen-Aroma schaumig aufschlagen. Anschließend den Frischkäse unterrühren.
7. Den erkalteten Kuchen zu 2-3 Böden waagerecht durchschneiden und Creme sowie Kuchenböden abwechselnd schichten, dabei mit dem Kuchen beginnen. Die Creme kann nach Belieben aufgestrichen oder mit einem Spritzbeutel darauf dekoriert werden.

Noch mehr tolle Rezepte gibt es auf:
www.ruf.eu/rezepte

easy peasy

Fanta®-Kuchen

Zutaten

Für den Teig:
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pck. RUF Bourbon Vanillezucker
- 400 g Mehl
- 1 Pck. RUF Backpulver
- 150 ml Speiseöl
- 200 ml Orangenlimonade (z.B. Fanta®)

Für den Zuckerguss:
- 500 g Puderzucker
- 1TL RUF Zitronenschalen-Aroma
- Ca. 3-5 EL Orangenlimonade (z.B. Fanta®)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Eier, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben. Mit einem elektrischen Handrührgerät (Rührbesen) so lange aufschlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist.
3. Nun das Speiseöl und die Orangenlimonade hinzugeben. Zuletzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen und ebenfalls unterrühren.
4. Den Teig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und für ca. 20-30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Teig durchgebacken ist.
5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
6. Ist der Kuchen erkaltet, den Puderzucker, das Zitronenschalen-Aroma und die Fanta miteinander verrühren und auf dem Kuchen verteilen.

mit Creme-Upgrade

Zitronenmuffins

Zutaten

Für den Teig:
- 200 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Pck. RUF Zitronenzucker
- 2 Eier
- 1 Zitrone
- 150 ml Milch
- 300 g Mehl
- 1 Pck. RUF Backpulver

Für die Creme:
- 250 g Sahne
- 1 Pck. RUF Sahnefest
- 250 g Mascarpone
- 300 g Frischkäse
- 1-2 TL RUF Zitronenschalen-Aroma
- 80 g Puderzucker
- RUF Lebensmittelfarbe Gelb
- RUF Buntes-ABC-Dekor

Außerdem:
- Muffinblech
- 24 Muffinförmchen

Zubereitung

1. Zunächst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Muffinförmchen in ein Muffinblech stellen.
2. Nun die Butter, Zucker und Zitronenzucker mit einem elektrischen Handrührgerät (Rührbesen) schaumig aufschlagen. Anschließend die Eier, Milch und den Saft der Zitrone unterrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und ebenfalls unterrühren. Den Teig mit Hilfe von zwei Esslöffeln in die Mulden der Muffinförmchen geben und im vorheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 15-25 Minuten backen. Anschließend die Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Für die Creme Sahne mit dem Sahnefest steif schlagen. Mascarpone, Frischkäse, Zitronenschalen-Aroma, Puderzucker und etwas von der Lebensmittelfarbe in einer Rührschüssel miteinander verrühren. Die Sahne unterheben und die Masse in einen Spritzbeutel mit einer Tülle geben oder einfach mit einem Teigschaber auf den Muffins verteilen. Etwas von dem Zucker-Dekor auf die Creme geben – fertig!

Noch mehr tolle Rezepte gibt es auf:
www.ruf.eu/rezepte

Schaumkusstorte

Zutaten

Für den Teig:
- RUF Schokokuchen
- 175 g weiche Margarine oder Butter
- 3 Eier (Größe M)
- 100 ml Milch (1,5 % Fett)

Für die Creme:
- 500 g Speisequark (20 %)
- 250 g Sahne
- 3 Pck. RUF Sahnesteif
- 10 große Schaumküsse
- 2 TL RUF Gourmet Vanille-Extrakt
- 1 TL RUF Zitronenschalen-Aroma

Zubereitung

1. Den Backofen auf Ober-/ Unterhitze 180°C (Umluft ca. 160 °C) vorheizen und eine Springform (Ø 20-24 cm) einfetten sowie den Boden mit Backpapier auslegen.
2. Die Backmischung, Butter, Eier und Milch in eine Rührschüssel geben und mit einem elektrischen Handrührgerät (Rührbesen) erst kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe ca. 3 Minuten cremig rühren.
3. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 40-50 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Nun Sahne mit dem Sahnefest für die Creme steif schlagen. Den Quark, Schaumküsse ohne den Waffelboden, Vanille-Extrakt, Zitronen-schalen-Aroma und 3 Päckchen Sahnefest in einer Rührschüssel verrühren und anschließend die geschlagene Sahne unterheben.
5. Den ausgekühlten Schokokuchen in der Mitte waagerecht zu zwei Tortenböden durchschneiden.
6. Die untere Bodenhälfte auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den Ring der Springform um den Boden legen. Nun ¾ der Creme auf dem Boden verteilen. Anschließend den zweiten Boden auflegen und die restliche Creme darauf streichen.
7. Den Kuchen mindestens 4 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren den Tortenring lösen und ggf. die Creme mit einer Palette verstreichen.
8. Nach Wunsch mit RUF Kuchenglasur Kakao und Schaumküssen dekorieren.

Noch mehr tolle Rezepte gibt es auf:
www.ruf.eu/rezepte

Einschulungs-Dessert

à la Freak Shake

Zutaten

Für die Basis-Cremes:
- 600 ml kalte Milch
- 1 Pck. RUF Schlemmercreme Erdbeer-Geschmack
- 1 Pck. RUF Schlemmercreme Schokolade
- 500 g Magerquark

Für die Topping.Creme:
- 200 g Schlagsahne
- 250 g Quark
- 1 TL RUF Bio Zitronenschale
- eine Packung Schaumküsse

Außerdem:
- 1 Pck. RUF Kuchenglasur Kakao
- 1 Pck. RUF Kuchenglasur Bourbon Vanille
- Eiswaffeln
- RUF Dekore nach Belieben
- Süßigkeiten nach Belieben

Zubereitung

1. Die Milch auf zwei hohe, schmale Rührgefäße aufteilen (jeweils 300 ml). Den Inhalt der Schlemmercremes hinzufügen und mit einem elektrischen Handrührgerät (Rührbesen) zuerst auf niedriger Stufe, dann auf höchster Stufe etwa 3 Minuten aufschlagen, bis sich eine lockere Creme gebildet.
2. Nun jeweils 250 g Magerquark unter die Cremes heben und in eine Glasschale oder in Portionsgläser füllen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
3. Die Glasuren nach Packungsanleitung schmelzen, die Eiswaffeln am oberen Rand damit glasieren und in den bunten Dekoren wälzen. Gut trocknen lassen.
4. Vor dem Servieren die Sahne in einem hohen Rührgefäß mit dem elektrischen Handrührgerät (Rührbesen) aufschlagen.
5. Den Quark und die Zitronenschale mit den Schaumküssen (ohne Waffeln) verrühren. Die Sahne vorsichtig unterheben und oben auf die Schlemmercrems geben.
6. Mit den bunten Eiswaffeln und Süßigkeiten nach Belieben dekorieren.

Noch mehr tolle Rezepte gibt es auf:
www.ruf.eu/rezepte

Schokokerle lustige

Zutaten

- 1 Pck. Mini-Schaumküsse
- 1 Pck. RUF Zuckeraugen
- Jeweils 1 Pck. RUF Dekore Farbenfroh, Märchenhaft und Himmlisch
- RUF Lebensmittelkleber

Zubereitung

1. Den oberen Teil der Schaumküsse mit Lebensmittelkleber benetzen. Dies funktioniert am einfachsten mit einem Backpinsel: Einen kleinen Klecks Kleber auf den Schaumkuss und dann vorsichtig verstreichen.
2. Nun die Köpfe in die Dekore tunken und antrocknen lassen.
3. Zuletzt die Augen mit dem Lebensmittelkleber ankleben oder die Rückseite der Augen leicht über einer Kerze erwärmen und in die Schokolade drücken.

Waffel-Lollis essbare Deko für die Kaffeetafel

Damit der große Tag des kleinen Lieblings ein besonderer wird, greift man tief in die Trickkiste, um große Einschulungstorten oder auch Einschulungskuchen zu backen, eine besondere Einschulungsdeko zu basteln und die gesamte Familie zu bewirten.

Essbare Deko für strahlende Augen

Mit diesen Waffel-Lollis wirst du garantiert für strahlende Augen sorgen. Nehme einfach dein Lieblingswaffel-Rezept, trenne die kleinen Herzen voneinander und dekoriere sie mit Schokolade sowie unseren bunten Dekoren.
Schau auf unserer Website vorbei und such dir deine Lieblingsdekore aus: www.ruf.eu/bunte-dekore

Auf Stiele oder Strohhalme gesteckt, kannst du sie sogar anstatt Blumen auf der Kaffeetafel platzieren und erntest sicherlich viel Lob für diese süße Deko-Idee!

Noch mehr tolle Rezepte gibt es auf:
www.ruf.eu/rezepte

Konfetti Cake

Zutaten

Für den Rührteigboden:
- 2 Pck. RUF Zitronenkuchen
- 300 g weiche Butter
- 6 Eier (M)
- 200 ml Milch
- Je ½ Tube RUF Lebensmittelfarben Classic (Rot, Gelb, Grün, Blau)
- ½ Tube RUF Lebensmittelfarben Flashy (Orange)

Für die Buttercreme:
- 500 ml kalte Milch
- 2 Pck. RUF Tortencreme Vanille Geschmack
- 200 g weiche Butter

Dekore:
- 1 Pck. RUF Dekor Farbenfroh
- 1 Pck. RUF Dekor Buntes Konfetti
- 1 Pck. RUF Mini Marshmallows
- 1 Pck. RUF Bunte Crispies

Zubereitung

Zubereitung Rührteigboden:
1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Eine Springform (20 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Schokolettokuchen nach Packungsanleitung Schritt 1 zubereiten. Hierbei die Schokoflocken dem Teig nicht zufügen. Den Teig in 5 gleichgroße Portionen teilen (à 280 g). Je eine Teigportion mit einer Lebensmittelfarbe einfärben.
3. Hinweis: Die Böden werden einzeln gebacken. Eine Teigportion in der Form glattstreichen und 20 Min. auf mittlerer Schiene backen. Die vier anderen Teigportionen nach demselben Verfahren backen. Die Böden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitung Buttercreme:
4. Butter schmelzen und kurz abkühlen lassen.
5. In einem hohen Rührgefäß Milch und Tortencremepulver mit einem Handrührgerät (Rührbesen) 2 Min. aufschlagen, dann Butter unterrühren. Tortencreme 15 Min. in den Kühlschrank stellen.

Schichten der Torte:
6. Alle Dekore für die Füllung in einer Schüssel mischen.
7. Mit Hilfe eines Tortenrings (Ø ca. 8 cm) oder einer Tasse in der Mitte des grünen, gelben und orangen Tortenbodens ein Loch ausstechen.
8. Den blauen Boden auf eine Tortenplatte legen und etwas Buttercreme auf dem Boden verteilen. Den grünen Boden auf die Buttercreme legen und leicht andrücken. Den gelben und orangen Boden nach demselben Verfahren mit der Buttercreme schichten.
9. Die Hälfte der gemischten Dekore in das Torteninneren füllen. Den roten Boden auflegen und leicht andrücken.
10. Die Torte von außen gleichmäßig mit der restlichen Buttercreme einstreichen und mit Dekor verzieren. Torte für 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Hinweis:

Aus dem ausgestochenen Kuchen, der Tortencreme und der Glasur kann ein kleines Törtchen gezaubert werden.

Noch mehr tolle Rezepte gibt es auf:
www.ruf.eu/rezepte

easy peasy

Bruchschokolade

Zutaten

- 1 Pck. RUF Kuvertüre Chips Zartbitter
- 1 Pck. RUF Ruby Kuvertüre Chips
- 1 Pck. RUF Dekor-ABC & Zahlen
- 1 Pck. RUF Mini Marshmallos
- 1 Pck. RUF Dekor Farbenfroh
- 1 Pck. RUF Bio Schokotropfen
- 1 Pck. RUF Dekor buntes Konfetti

Zubereitung

1. Die Kuvertüre Chips in ein zwei hitzebeständige Gefäße geben.
2. Die Kuvertüre über dem Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und anschließend auf einem Backpapier verteilen. Für eine schöne Marmorierung die beiden Kuvertüren mit einer Gabel miteinander vermengen.
3. Die geschmolzene Schokolade frei nach euren Wünschen verzieren und dekorieren.
4. Die Schokolade im Gefrierfach für eine Stunde fest werden lassen und zum Schluss in große Stücke brechen.

Hier gehts zum Video:
easy peasy Bruchschokolade

Buntes Flurry®-Eis

Zutaten

Für den Teig:

- 500 g Sahne
- 1 Dose Kondensmilch (gezuckert)
- RUF Mini Marshmallows
- RUF Dekor Farbenfroh
- RUF Dekor buntes Konfetti
- Smarties
- RUF Kuvertüre Chips Zartbitter

Zubereitung

1. Die Sahne in eine Rührschüssel geben und mit dem elektrischen Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe steif schlagen.
2. Die gezuckerte Kondensmilch zu der Sahne geben und miteinander vermengen.
3. Die fertige Masse ca. 60 bis 90 Minuten in das Gefrierfach stellen (zwischendurch einfach mal testen, ob das Eis eine cremige Konsistenz erreicht hat).
4. Nach der Gefrierzeit das fertige Eis in kleine Schalen füllen und mit unseren Dekoren verzieren.

Hier gehts zum Video:
Buntes Flurry®-Eis

Die Krönung kommt zum Schluss

Die Einschulung ist etwas ganz Besonderes. Das kleine Kindergartenkind ist plötzlich groß geworden und tauscht die Kindergartentasche gegen den Schulranzen. Natürlich wird die Einschulung mit der gesamten Familie gebührend gefeiert, weshalb ein entsprechend toller Kuchen für die Kaffeetafel nicht fehlen darf – neben dem passenden Geschmack muss an diesem Tag auch die Optik stimmen!

DIY – Do it yourself ist die Devise

Bastle dir mit unserer Anleitung ganz einfach und schnell die passenden Caketopper für die Einschulung deines kleinen Lieblings. Ob Torten-Topper oder kleine Cupcake-Verzierungen, das Basteln geht Ruckzuck: Die Vorlagen auf den nächsten Seiten einfach ausdrucken, auf Schaschlik-Spieße oder Strohhalme kleben und schon wird dein Einschulungskuchen zu einem Highlight!

Tipp: Drucke die Caketopper auf etwas dickeres, glänzendes Papier, so sind sie stabiler und sehen richtig hochwertig aus!

Created by: Herr Letter

Warum unsere Caketopper so „Handmade“ aussehen? Ganz einfach, sie sind es!
Der kreative Kopf Herr Letter hat den Pinsel und die Stifte geschwungen, um für uns und für deinen Einschulungsschatz diese Kuchenverschönerungen zu zaubern. Mike ist gelernter Mediengestalter und zeigt auf seinem Blog sowie in vielen Workshops, wie man feine Hand-Lettering-Schriftzüge, Watercolor-Illustrationen und einfache DIY-Ideen umsetzt. Auf www.herrletter.de oder seinem Instagram- und Pinterest-Account findest du alle weiteren Informationen und tolle, kreative Ideen – schau dort vorbei, es lohnt sich :)

Hurra, du bist ein Schulkind!

1.
Schultag

ENDLICH
Schulkind

1.
Schultag

ENDLICH
Schulkind

1.
Schultag

ENDLICH
Schulkind