

OsterBack Gewinnspiel 2026 Macht mit und gewinnt eine Teilnahme in den Pfarrheim Backkursen Wert 25 €



Rezept: 30x40cm Blech, 12-14 Stücke

Zutaten Biskuitteig:

- 4 Eier, M
- 2 EL warmes Wasser
- 120g Zucker, und etwas Zucker zum streuen bereitlegen
- 100g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 25g Speisestärke
- Lebensmittelfarben bunt

Zutaten Creme:

- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver zum kochen
- 1 Liter Milch
- 500g Butter, weich
- 50 g Erdbeermarmelade ohne Stückchen
- 1 Schale Erdbeeren

Zutaten Dekoration = ihr entscheidet, siehe Bild

Zubereitung Teig:

- Backofen auf 175 Grad Umluft stellen
- Eier trennen, in einer Schüssel das Eiweiß mit 60g Zucker steifschlagen in einer anderen Schüssel die Eigelbe mit den restlichen 60g Zucker und dem warmen Wasser hell und cremig schlagen
- jetzt das steife Eiweiß in 2 Portionen zum Eigelb geben und nur unterheben, nicht zu viel rühren
- In einer anderen Schüssel Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und über die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben.
- Jetzt den Teig in Schüsseln aufteilen, bei 4 Farben in 4 Schüssel bei 3 Farben in 3 Schüsseln usw. ihr entscheidet jetzt, wie bunt es wird. Mischt die Farben vorsichtig unter
- gebt jetzt jeden farbigen Teig in einen Spritzbeutel (4 Farben= 4 Spritzbeutel
- legt das Backpapier auf das Blech und gebt dann im schrägen Streifenmuster, siehe Bild, den Teig auf das Backblech, Teig wird jetzt ca. 10-12 min gebacken, er soll sehr hell sein aber durchgebacken, schaut immer mal nach, zu lange gebacken bricht der Teig.
- Legt ein sauberes Geschirrtuch bereit, streut darauf überall etwas Zucker, damit der Teig nachher nicht kleben bleibt, stürzt den noch HEIßEN TEIG jetzt auf dieses Geschirrtuch. Mache das Backpapier vorsichtig ab. Streue wieder etwas Zucker auf den Teig und lege ein weiteres Geschirrtuch auf den Teig, rolle den Biskuit jetzt von der längeren Seite zu einer Rolle ein
- Lege die Geschirrtuch Teigrolle so in den Kühlschrank bis der Teig kalt ist. Ca. 2 Std

-Zubereitung Creme:

- stelle den Pudding, wie auf dem Tütchen steht her, decke ihn dann mit Frischhaltefolie ab, damit keine Haut entsteht, die Folie liegt dabei auf dem Pudding auf, warte bis der Pudding kalt ist
- schlage dann die Butter weich und weiß, ca. 5 min.
- gebe dann Löffelweise den Vanillepudding in die Butter und schlage dabei immer weiter die Creme auf
- Zum Schluss alles schön glatt schlagen
- Gebe dann Löffelweise immer wieder Erdbeermarmelade dazu, die Creme muss immer weiter geschlagen werden, damit sich alles glatt verbindet
- schneide dann ein paar Erdbeeren in sehr feine Stücke
- So alles ist bereit
- Holt den Teig, lasst ihn 5-10 min auf dem Tisch stehen zum Aufwärmen und rollt ihn dann langsam vorsichtig auf damit er nicht reißt, nehmt das obere Geschirrtuch weg, das untere Tuch kann bleiben
- Nun die ganze Creme drauf verteilen und die Erdbeerstücke drauf verteilen, so das genug Creme sichtbar bleibt!
- Nun die Rolle genauso wieder wie eben einrollen, das untere Tuch dient dabei als Einrollhilfe, aber nicht mit einrollen ;-)
- Am Ende das Tuch über die Rolle legen, das Hilft dabei das die Rolle zusammen bleibt.
- Nun 2 Std kalt stellen
- Geschirrtuch wegnahmen und nun kommt die Deko, das ist Euer Job

Seid kreativ und schickt mir das schönste Foto zu
Dann stelle ich die Online Abstimmung ein, teilt dies gerne
Das sich viele Leute bei mir melden und abstimmen.

Schickt Euer schönstes Torten Bild an :

WHATSAPP 0177-6527073

Butterfly Baking Anja Rump

www.butterflybaking.de

Einsendeschluss ist 22.03.2026 24 Uhr

Voting : 23.03.26 ab 8 Uhr bis 27.03.26 24 Uhr

Bekanntgabe: 28.03.26 16 Uhr

Viel Spass

Eure Anja