

SCHMETTERLINGSKUCHEN



Kinderleichtes Rezept für einen Schmetterlingskuchen - ohne spezielle Backform. Der Teig wird in einen runden Backring gefüllt, nach dem Backen einmal durchgeschnitten und andersherum zusammengesetzt entsteht - so die Form eines Schmetterlings. Kunterbunt dekoriert mit Smarties und Mikado, entsteht so ein kleiner süßer Schmetterling. Ideales Rezept zum Backen mit Kindern.

Tipp: 1 Becher 200 ml



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U



Kühlzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

TEIG

Die Eier mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanilleextrakt 2-3 Minuten cremig rühren. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Beides gemeinsam mit der Buttermilch und dem Öl bei niedriger Stufe in die Eiermasse rühren. Das Backpulver mit dem Mehl verrühren und ebenfalls einrühren. Den Teig in einen vorbereiteten Backring mit 26 cm Durchmesser füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U und 25-30 Minuten backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

CREME

Die Sahne in einem Topf aufkochen lassen, vom Herd ziehen und die grob gehackte Zartbitterschokolade einrühren. Abkühlen lassen, sodass die Creme streichfähig wird.

Den Kuchen aus dem Backring lösen und einmal in der Mitte durchschneiden, sodass 2 Hälften entstehen. Die Kuchen versetzt aneinandersetzen, sodass ein Schmetterling entsteht. Etwa bei der Hälfte beider Flügel ein kleines Dreieck ausschneiden. So entstehen die Konturen der einzelnen Flügel.

DEKORATION

Den Kuchen mit der Zartbitterganache bestreichen und mit Smarties dekorieren. 2 Mikadostäbe als Fühler hineinstecken.

Viel Spaß beim Nachmachen,
Eure Sally <3

TEIG:

- 4 Eier
- 1 Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Zitrone (Saft und Abrieb)
- 1 Buttermilch
- 1 Sonnenblumenöl
- 2 Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

CREME:

- 100 g Sahne
- 200 g Zartbitterschokolade

DEKO:

- 3 Päckchen Schokolinsen (Smarties)
- 2 Schoko Sticks (Mikado)