

Erdbeer-Schmetterling

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

All-in-Teig:

300 g Rhabarber
180 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 geh. EL Dr. Oetker Kakao
150 g Zucker
1/2 RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma
80 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)

Belag:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
200 g kalte Schlagsahne
2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (je 150 g)
etwa 100 ml Zitronensaft (Saft von 2 Zitronen)
75 g Puderzucker
500 g Erdbeeren



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Den Schmetterling auf einem Tablett oder mit Folie verpacktem großem Brett oder Backblech servieren.
- Als Fühler können Sie gut getrocknete Rhabarberfäden verwenden.
- Sie können über die Erdbeeren auch einen Dr. Oetker Tortenguss geben.

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten. Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mehl mit Backin und Kakao mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen und mit Rhabarber belegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.

3. Den Boden aus der Springform lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den Boden auf eine Platte geben und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

4. Belag: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und die Sahne steif schlagen. Crème fraîche, Zitronensaft und gesiebten Puderzucker mit einem Schneebesen verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der Crème-fraîche-Masse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Danach vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben und die Creme auf dem Boden glatt streichen. Den Kuchen mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

5. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, putzen und 4 Stück zur Seite legen. Die übrigen Erdbeeren in Scheiben schneiden.

6. Verzieren: Tortenring oder Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Den Kuchen senkrecht halbieren. Die Kuchenhälften mit den runden Seiten auf einer Platte zu Schmetterlingsflügeln aneinandersetzen und

schuppenförmig mit den geschnittenen Erdbeeren belegen. Die 4 ganzen Erdbeeren als "Körper" in die Mitte setzen. Kuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 15 g, Kh: 27 g, kJ: 1.116, kcal: 267

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.