

Biskuit-Schmetterlinge

etwa 20 Stück



aufwändig



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

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier
Backrahmen

Biskuitteig I:

3 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
70 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
30 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen



Biskuitteig II:

3 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
70 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
30 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen

Füllung:

340 g Himbeergelee
1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
6 EL kaltes Wasser
400 g Doppelrahm-Frischkäse
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
2 EL Wasser
30 g Zucker
400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Dr. Oetker Back- & Speisefarben Rot

Zum Verzieren:

3 EL Puderzucker
etwa 20 Waffelröllchen
etwa 20 Erdbeeren
Süßigkeiten, z. B. gelbe Belegkirschen,
Colaschnüre, Zuckerschrift

1. Vorbereiten: Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 220°C

Heißluft: etwa 200°C

2. Biskuitteig zweimal zubereiten: Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. cremig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster

Stufe unterrühren. Mandeln unterrühren. Den Teig auf das Backblech streichen und backen.

Backzeit: etwa 10 Min.

3. Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen. Die zweite Biskuitplatte entsprechend zubereiten und backen.

4. Füllung: Himbeergelee durch ein Sieb streichen. Die erste Biskuitplatte mit dem Backpapier auf ein großes Brett legen, das Papier vorsichtig abziehen. Den Biskuit mit $\frac{1}{4}$ Gelee bestreichen und einen Backrahmen darumstellen.

5. Die zweite Biskuitplatte mit dem Papier von der Arbeitsfläche lösen und auf ein Stück Backpapier legen. Das mitgebackene Backpapier abziehen und mit $\frac{1}{4}$ von dem Gelee bestreichen.

6. Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen. Frischkäse mit Finesse, 2 EL Wasser und Zucker verrühren. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und übriges Himbeergelee unterrühren. Erst etwa 4 Esslöffel der Frischkäsemasse mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Frischkäsemasse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Creme mit Back-& Speisefarbe rot einfärben.

7. Die erste Teigplatte mit der Creme bestreichen, mit der zweiten Teigplatte so bedecken, dass die bestrichene Seite auf der Creme liegt und leicht andrücken. Gebäck 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

8. Backrahmen lösen und entfernen. Das Gebäck in etwa 20 Quadrate (etwa 8 x 8 cm) schneiden, dann diagonal in 2 Dreiecke teilen und mit Puderzucker bestreuen.

9. Verzieren: Dreiecke als Schmetterlinge auf eine Platte legen. Dazu jeweils zwischen 2 Dreiecken ein Waffelröllchen als Schmetterlingskörper legen, für den Kopf eine Belegkirsche, für die Fühler 2 Stückchen Colaschnüre, mit Zuckerschrift verzieren. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Flügel mit den Erdbeerscheiben dekorieren.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 18 g, Kh: 40 g, kJ: 1.467, kcal: 350