

Schmetterlingskuchen

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Rührteig:

75 g weiche Margarine oder Butter
90 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
60 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
30 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke



Belag:

400 g kalte Schlagsahne
9 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
Saft von 1 Zitrone
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
150 g Zucker
500 g Speisequark (Magerstufe)

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
30 g Zucker
250 ml Orangensaft

1. Vorbereiten: Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

3. Springformrand lösen, entfernen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck mit Backpapier erkalten lassen.

4. Backpapier vorsichtig abziehen. Boden auf eine Platte legen und einen Tortenring oder gesäuberten Springformrand darumstellen.

5. Belag: Von der Sahne 100 g zum Verzieren im Kühlschrank beiseite stellen. Übrige Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und auflösen. Zitronensaft, Finesse, Zucker und Quark mit einem Schneebesen verrühren. Erst etwa 4 Esslöffel der Quarkmasse mit Hilfe eines Schneebesens

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Schmetterlingskuchen auf einem Tablett oder mit Folie verpacktem großem Brett oder Backblech servieren.

mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Sahne unterheben und Creme auf dem Boden glatt streichen. Kuchen für mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6. Guss: Tortenguss mit Zucker und Orangensaft nach Packungsanleitung zubereiten, 1 Min. abkühlen lassen und mit einem Esslöffel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Kuchen mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

7. 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 aneinander setzen. Übrige Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen und ein dekoratives Schmetterlingsmuster auf die Flügel spritzen. Kuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 10 g, F: 17 g, Kh: 36 g, kJ: 1.397, kcal: 333