

Biskuit-Schmetterlinge

Cremige Schmetterlinge aus Biskuit als Geschenkidee

etwa 20 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

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
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
30 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Biskuitteig II:

3 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
70 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
30 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Füllung:

340 g Himbeergelee
1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
6 EL kaltes Wasser
400 g Doppelrahm-Frischkäse
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
2 EL Wasser
30 g Zucker
400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe Rot

Zum Verzieren:

3 EL Puderzucker

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 Minuten

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



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 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.

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

