

# Bunter Zitronenkuchen-Falter

Zitronenkuchen in Schmetterlings-Optik.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

50 g Butter  
3 Eier (Größe M)  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
125 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Zum Tränken:

Saft von 1 Zitrone

### Füllung:

300 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Zitronen-Geschmack

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Gebäckschmuck  
Fruchtgummischnüre

## Wie backe ich einen Zitronenkuchen-Falter?:

### 1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Teig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker und Finesse 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. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 38 Min.**

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

#### 3 Tränken:

Mitgebackenes Backpapier abziehen. Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Platte geben und beide Böden mit dem Zitronensaft tränken (Abb. 1).



#### 4 Füllung zubereiten:

Sahne in einen Rührbecher geben, Paradiescreme hinzufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. 4-5 EL Creme auf dem unteren Boden verstreichen. Den oberen Boden aufsetzen und andrücken. Den Kuchen halbieren und jede Hälfte nochmals schräg halbieren (Abb. 2). Die Kuchenteile mit der übrigen Creme einstreichen.



#### 5 Verzieren:

Die beiden Stücke, die als "Schmetterlingsunterteile" verwendet werden, mit den Nonpareilles einstreuen (Abb. 3). Auf die anderen beiden Stücke beliebig Muster mit dem Gebäckschmuck auflegen. Den Schmetterling auf einer Platte zusammensetzen und Fruchtgummischnüre als Körper auflegen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



#### Tipps aus der Versuchsküche

- Man kann jede beliebige Paradiescreme verwenden.
- Sehr lecker schmeckt es auch, wenn die Böden mit dem Saft von 2 Limetten getränkt werden.
- Der ungefüllte Boden kann eingefroren werden.