





Früchte-Schmetterling

Ein lockerer Rührkuchen mit Erdbeeren und Kiwis.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Rührteig:

150 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
etwa 2 EL Milch

Füllung:

3 EL Erdbeerkonfitüre
500 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Belag:

500 g Erdbeeren
2 ½ Kiwis

Zum Verzieren:

Holzspieße
Erdbeeren
½ Kiwi
2 runde Lollis

Wie backe ich einen Früchte-Schmetterling?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 40 Min.

- 3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen. Boden einmal waagrecht durchschneiden.

- 4 **Füllung zubereiten:**
Unteren Boden mit Konfitüre bestreichen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. 1/3 der Sahne auf den Boden streichen, mit oberem Boden bedecken, Gebäck in der Mitte halbieren und beide Hälften mit der restlichen Sahne bestreichen. "Flügel" mit der runden Seite zueinander auf eine Platte legen und dabei einen kleinen Zwischenraum frei lassen.

- 5 **Belag zubereiten:**
Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und in Scheiben schneiden. Kiwis schälen, evtl. längs halbieren und in Scheiben schneiden. "Flügelhälften" mit dem Obst belegen.

- 6 **Verzieren:**
Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen, aber ganz lassen. Kiwihälfte schälen. Erdbeeren als "Körper" und die Kiwi als "Kopf" auf den Holzspieß stecken und zwischen die Gebäckhälften legen. Lollis als "Fühler" anlegen.