



Schmetterlingskuchen

Ein schneller Rührkuchen mit Quark-Belag und fruchtiger Orangennote

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Rührteig:

75 g weiche Butter oder
Margarine
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 Speisquark (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:

Butter oder Margarine 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 beiseitestellen. Übrige Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und auflösen. Zitronensaft, Finesse, Zucker und Quark mit einem Schneebesen verrühren. Erst etwa 4 EL der Quarkmasse mit Hilfe eines Schneebesens 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.

Tipps aus der Versuchsküche

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

