





# Überraschungskuchen mit Schmetterling

Kastenkuchen mit einem süßen Schmetterling aus Marzipan in jeder Scheibe

etwa 15 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Kastenform (25 x 11 cm):**

### Füllung:

200 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
etwa 80 g Puderzucker  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
, rot

### Rührteig:

175 g weiche Butter oder  
Margarine  
150 g Zucker  
3 Tropfen Dr. Oetker  
Bittermandel-Aroma (aus Rö.)  
1 Pr. Salz  
3 Eier (Größe M)  
225 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

### Zum Verzieren:

etwa 150 g Puderzucker  
3 EL Wasser  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
, rot  
Dr. Oetker Dekor-Schmetterlinge

## 1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

### 2 Füllung:

Marzipan-Rohmasse und 80 g Puderzucker in eine Rührschüssel geben. Einige Tropfen rote Back- & Speisefarbe hinzufügen und zu einer homogenen Masse verkneten. Das Marzipan dick ausrollen. Mit Hilfe eines Schmetterlingsausstechers (etwa 4 cm), der in Puderzucker gewendet wurde, die komplette Masse zu Schmetterlingen ausstechen. Die Schmetterlinge zu mehreren Stapeln zusammensetzen (Abb. 1).



### 3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Ein Drittel des Teiges in der Form glatt streichen. Die Schmetterlingsstapel in die Mitte des Teiges legen. Übrigen Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln zuerst an den Rand geben, mit dem übrigen Teig den Schmetterlingsstrang vorsichtig bedecken und glatt streichen (Abb. 2). Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Nach 10 Min. Backzeit** den Kuchen der Länge nach etwa 1 cm tief einschneiden.



**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 55 Minuten**

Nach dem Backen Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



**4 Verzieren:**

Puderrucker mit Wasser und etwas roter Back- & Speisefarbe zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Diesen auf dem Kuchen verteilen und die Dekor-Schmetterlinge in Form eines Schwarmes auf dem noch feuchten Guss anordnen. Dann trocknen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergesegnet.

