

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Backen mit Kindern –
Schmetterlingskuchen

globus

Zutaten

Teig


- 4 Eier
- 1 Becher Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Bio Zitrone
- 1 Becher Buttermilch
- 1 Becher Sonnenblumenöl
- 2 Becher Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- Tipp:** 1 Becher hat ca. 220 ml

Creme

- 100 g Sahne
- 200 g Zartbitterschokolade

Deko

- 2–3 Päckchen Smarties
- 2 Mikado Stäbe

 30 Min.  25 Min.  1 Std.

Kinderleichtes Rezept für einen Schmetterlingskuchen – ohne spezielle Backform. Der Teig wird in einen runden Backring gefüllt. Nach dem Backen halbiert und andersherum zusammengesetzt entsteht so die Form eines Schmetterlings. Ein ideales Rezept zum Backen mit Kindern.

Teig

Die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt 2–3 Minuten cremig rühren. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Beides gemeinsam mit der Buttermilch und dem Öl bei niedriger Stufe in die Eimasse rühren. Das Backpulver mit dem Mehl verrühren und ebenfalls einrühren. Den Teig in einen vorbereiteten Backring mit 26 cm füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 25–30 Minuten backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Creme

Die Sahne in einem Topf aufkochen lassen, vom Herd ziehen und die grob gehackte Zartbitterschokolade einrühren. Abkühlen lassen, so dass die Creme streichfähig wird. Den Kuchen aus dem Backring lösen und einmal in der Mitte durchschneiden, sodass 2 Hälften entstehen. Die Kuchen versetzt aneinandersetzen, sodass ein Schmetterling entsteht. Etwa in der Hälfte beider Flügel ein kleines Dreieck ausschneiden. So entstehen die Konturen der einzelnen Flügel.

Dekoration

Den Kuchen mit der Zartbitterganache bestreichen und mit Smarties dekorieren. Zwei Mikadostäbe als Fühler hineinstecken.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

