

Obstschmetterling



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Unser Obstschmetterling-Rezept ist ein leckerer Obstkuchen als Schmetterling, der eine hübsche Deko hat und perfekt für den Kindergeburtstag ist

Der fröhliche Obstschmetterling ist der perfekte Kindergeburtstagskuchen an einem heißen Sommertag. Genau richtig für alle Fans von Obstkuchen mit Pudding.

Ganz nach Lust und Laune könnt ihr für diesen Kindergeburtstagskuchen alle Obstsorten verwenden - so entstehen je nach Kombination immer wieder andere schöne Schmetterlinge :-)

In der Erdbeersaison eignen sich süße rote Früchte ganz wunderbar, aber auch Beeren wie Johannisbeeren, Blaubeeren und Himbeeren machen sich sehr gut auf dem Obstschmetterling. Und wenn es dir an frischem Obst der Saison mangelt, dann kannst du gut auf Ananas, Pfirsichen oder anderen Früchten aus der Dose zurückgreifen.

Zutaten für einen Obstschmetterling:

- 1 [Einfacher Biskuitboden](#)
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver inkl. benötigter Milch und Zucker
- Obst nach Belieben
- klarer Tortenguß
- 2 Schokostäbchen als Fühler
- Löffelbiskuit, Waffeln, o.ä. für den Schmetterlingskörper

Arbeitszeit:

ca. 30 Minuten

ERDBEER- KUCHEN-LIEBE



- FAMILIENKOST.DE -

Tortenboden backen

Für meinen Obstschmetterling benötigst du zuerst einen Tortenboden. Diesen kannst du entweder fertig kaufen oder nach meinem Rezept für [einfachen Biskuitboden](#) selber backen. Ich empfehle dir dazu diese [Kuchenbodenform*](#), da sich der Boden hier wunderbar lösen und direkt servieren lässt.

Dann kochst du den Pudding nach Packungsanleitung, lässt ihn erkalten und verteilst ihn anschließend auf dem Boden.

Bereite dann dein Obst vor, indem du es wäschst, ggf. schälst und in passende Stücke schneidest. Pass auf, dass es nicht zu feucht ist, wenn es auf die Torte kommt.

Tortenboden dekorieren

Zum Dekorieren schneidest du den Boden in der Mitte durch und drehst die Hälften um je 180°. Jetzt kannst du deiner Phantasie freien Lauf lassen und den Schmetterling nach Lust und Laune dekorieren.

Anschließend rührst du den Tortenfuß nach Packungsanleitung an und verteilst ihn auf den Früchten.

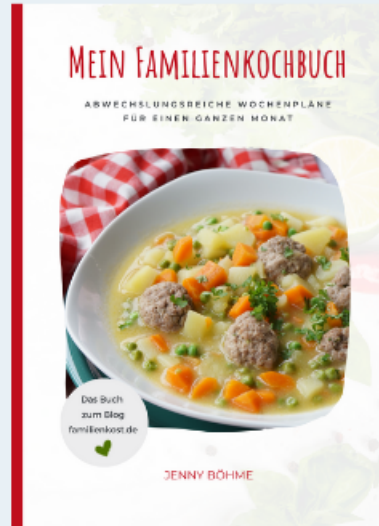
Bilde zum Schluss aus Waffeln, Keksen o.ä. noch den Schmetterlingskörper und die Fühler.

Besonders gut schmeckt der Obstschmetterling, wenn er mit gekühlter Schlagsahne serviert wird.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Wenn dir dieser Obstschmetterling gefällt, dann schau dir auch gern mal meine [fruchtigen Tortellets*](#) an, die auch ein wahrer Hingucker und Gaumenschmaus sind.

Weitere Schmetterlingsideen

- [Schmetterlinge züchten](#)
- [Schmetterling als Mitgebsel zum Kindergeburtstag basteln](#)
- [Schmetterlinge als Fensterdeko basteln](#)
- [Schmetterlingsschatzsuche für Kindergartenkinder von AUSGEFUXT](#)
- [Fun Food Schmetterling](#)
- [Was ist Was? Schmetterlinge*](#)