# Schmetterlingskuchen

## Zutaten für 1 Springform 26 cm

### Für den Kuchenboden:

- 4 Eier
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 75 g Weizenmehl
- 75 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Wasser (warmes)

### Für den Belag:

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 500 ml Milch
- 50 g Zucker
- Früchte (Erdbeeren, Ananas, Pfirsiche...)

### Zum Verzieren:

- Löffelbiskuit (sowie Schokostäbchen, längliche Waffeln o.ä.)

| | |
|---|---|
| **Arbeitszeit:** | ca. 30 Minuten |
| **Kochzeit/Backzeit:** | ca. 30 Minuten |
| **Gesamtzeit aktiv:** | ca. 60 Minuten |

### Backe zuerst den Biskuitboden:

1. Trenne die Eier. Schlage das Eigelb mit warmen Wasser richtig schaumig. Lasse langsam den Zucker und Vanillezucker einrieseln.
2. Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif. Gib es auf die Eigelb-Creme.
3. Mische Mehl, Speisestärke und Backpulver und gib sie auf den Eischnee geben. Hebe

alles vorsichtig unter, so dass ein luftiger Biskuitteig entsteht.
4. Fülle den Biskuitteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform. Damit der Biskuit garantiert gelingt, sollte die Form nicht eingefettet sein! Backe den Boden bei 180°C Ober-/Unterhitze für 30 Minuten.

## Bereite einen Obstkuchen zu:

1. Koche den Pudding nach Packungsanleitung und verteile ihn auf dem Tortenboden.
2. Schneide beliebiges Obst in Stücke und dekoriere den Kuchen damit. Besonders hübsch wird dein Schmetterlingskuchen, wenn du beide Kuchenhälfte gleich belegst. Dann hat er später symmetrische Flügel.
3. Rühre den Tortenguss an und verteile ihn auf dem Kuchen. Lasse ihn fest werden.

## Kuchen in Schmetterlingsform bringen:

1. Schneide den Kuchen in der Mitte durch und drehe beide Hälften nach außen.
2. Lege aus Löffelbiskuits, Mini-Schokoküssen oder Waffeln den Schmetterlingskörper. Gib ihm außerdem Fühler aus Gebäckschmuck.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.