

Schmetterling-Kuchen

Zutaten

für einen Backrahmen (28 x 22 cm)

für den Schokoteig:

150 g Zartbitterschokolade

100 ml Milch

140 g Butter, zimmerwarm

150 g Wiener Backzucker

3 Eier

100 g Mascarpone

200 g Mehl

1 TL Natron

1 EL Essig

1,5 EL Backkakao

1 Glas Kirschen/Weichseln (Abtropfgewicht 190 g)

für die Schokoglasur:

150 g dunkle Kuvertüre

150 g Schlagobers

für die Deko:

ca. 300 g Smarties

Dr.Oetker Zuckerschrift



Zubereitung

Das Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen.

Milch in einem Topf erhitzen, Schokolade klein hacken, in die Milch geben und unter ständigem Rühren schmelzen. Topf beiseite stellen und abkühlen lassen.

Butter mit Backzucker aufschlagen. Eier trennen und nach und nach die Dotter unterrühren.

Mascarpone, Essig und die Schokoladenmilch dazugeben und ebenfalls unterrühren.

Mehl mit Natron und Backkakao vermischen und zügig in den Teig einarbeiten. Nur so lange rühren, bis sich die Zutaten zu einem Teig vermischt haben.

Eischnee steif schlagen und unterheben.

Den Teig in den Backrahmen füllen und die abgetropften Kirschen in den Teig drücken. Im Backrohr 30 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Auskühlen lassen.

Den Kuchen nach Bildanleitung mit einem Brotmesser schneiden. Zuerst das untere Stück abschneiden, dann das Quadrat kreuzen. Das Mittelstück nun auf eine Kuchenplatte in die Mitte geben. Das linke und rechte Dreiecks-Kuchenstück werden die oberen Flügel. Das obere und untere Stück dann die unteren Flügel (siehe Bild).

Für die Schokoglasur die Kuvertüre fein hacken und gemeinsam mit dem Schlagobers in einem Topf schmelzen lassen. Die Glasur mit einem Löffel über den Schmetterlingskuchen verteilen und auch die Seiten gut einstreichen. Zum Dekorieren die Schmetterling-Einzelteile jetzt auf das Servier-Tablett bzw. Kuchenplatte geben. Smarties nach Farben sortieren und in Streifen oder eigenen Wünschen dekorieren. Mit einem Zuckerstift die Fühler auf die Kuchenplatte auftragen. Wer mag kann den Schmetterlingskörper auch noch mit Streifen dekorieren.