Bunter Schmetterlingskuchen

Kunterbuntes Backvergnügen: Dieses Rezept für bunten Schmetterlingskuchen wird zum Star des nächsten Kindergeburtstages.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

230 g	Butter
230 g	Zucker
4 Stk.	Eier
350 g	Weißmehl
1 TL	Vanilleextrakt
250 g	Staubzucker
3 Packungen	Lebensmittelfarbe (rosa, blaue und gelbe)
1 Packung	Schokoladenstreusel

Zubereitung

1. Für den bunten Schmetterlingskuchen eine Schmetterlingsform vorbereiten und den Ofen auf 160 Grad Celsius aufheizen.

2. Butter bei Zimmertemperatur leicht erwärmen. In einer Schüssel mit Zucker aufschlagen. Stück für Stück Eier unterrühren und zu gleichmäßiger Konsistenz vermengen. Vanille hinzufügen und vorsichtig das Mehl in den Teig einsieben. Stetig weiterrühren, um Klümpchen im Teig zu vermeiden.

3. Den fertigen Teig in die eingefettete Kuchenform geben und für 60 bis 75 Minuten im Ofen backen. Im Anschluss mindestens 10 Minuten auskühlen und erst dann garnieren.

4. Puderzucker mit etwas Wasser zu einer dickflüssigen Konsistenz verrühren. Jeweils zu drei Hälften blaue, gelbe und rosa Lebensmittelfarbe vermengen. Zu Beginn die weiße Glasur auf den Schmetterling pinseln und mit einem Pinsel oder einer Spritztülle ein Schmetterlingsmuster auf dem Kuchen verteilen. Mit der Streudeko zauberhafte Effekte auf dem Kuchen erzielen.

Tipp

Der Teig des bunten Schmetterlingskuchens lässt sich mit Früchten anreichen, wie zum Beispiel Äpfel, Erdbeeren oder Pfirsiche.