Schmetterlingskuchen

Der Schmetterlingskuchen schmeckt nicht nur lecker, dieses Rezept ist auch optisch ein Hingucker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 2,1 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

für die Form

Nach Belieben	Fett
Nach Belieben	Mehl

für den Boden

4 Stk.	Eier
120 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Mehl
135 ml	Öl (pflanzliches)
0.5 Packungen	Backpulver

für den Belag

Nach Belieben	Obst
1 Packung	Tortenguss (klar)

für die Dekoration

1 Stk.	Banane (als Körper)
Nach Belieben	Kuvertüre (Zartbitter)
2 Stk.	Schokoladenstäbchen (als Fühler)

Zubereitung

1. Für den **Schmetterlingskuchen** den Backofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen und eine Obstboden-Form gründlich fetten und mit Mehl bestäuben.

2. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen und durch ein Sieb zur Ei-Masse hinzufügen. Dann das Öl unter ständigem Rühren langsam einfließen lassen. Den Teig in die Form gießen und im Backofen ca. 30 Minuten backen. Boden komplett auskühlen lassen, und dann erst stürzen.

3. Jetzt die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen lassen und die Banane schälen. Die Banane am besten auf Backpapier legen und mit der Kuvertüre überziehen. Schokoladen-Banane im Kühlschrank trocknen lassen.

4. Nun das Obst waschen, putzen, nach Belieben zurechtschneiden und abtropfen lassen. Den Obstboden einmal in der Mitte senkrecht durchschneiden, entgegengesetzt auf eine Platte legen und dabei in der Mitte etwas Platz für die Banane lassen. Nun den Boden mit den Früchten nach Belieben belegen.

5. Als nächstes nach Packungsanleitung den Tortenguss zubereiten und zügig auf dem Obst verteilen. Vor dem Servieren, die Banane als Körper drapieren und die Schokoladenstäbchen als Fühler in die Banane stecken.

Tipp

Der Schmetterlingskuchen ist in Rekordzeit fertig, wenn man einen fertigen Obstboden und Früchte aus der Dose verwendet.