

Schmetterlinge

etwa 8 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 24 cm):

Teig:

4 Eier
4 EL Wasser
130 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
70 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
60 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
20 g Kakaopulver , ungesüsst

Füllung:

2 dl Rahm
2 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwa 150 g Erdbeeren

Garnitur:

2 Stk. Erdbeeren , gross
1 Pck. Dr. Oetker Zuckerschriften
Glamour

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Ergibt ca. 8 Stück.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Eier mit Wasser, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Mixer schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Epifin und Kakao vermischen, darübersieben und mit dem Gummischaber sorgfältig mischen.

Die Masse in die vorbereitete Form füllen und während ca. 25 Minuten im unteren Teil des Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

Herausnehmen, das Biskuit vom Springformrand lösen und abkühlen lassen. Das Biskuit waagrecht viermal durchschneiden – eine Scheibe sollte ca. einen halben Zentimeter dick sein. Dann aus den Scheiben 16 Kreise (Ø 8 cm) ausstechen und halbieren.

3 Füllung:

Rahm mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Alles in einen Spritzsack geben und vorne am Spritzsack ein kleines Stück abschneiden. Jeweils zwei halbe Biskuitkreise mit den Rundungen zueinanderlegen und den Rahm aufspritzen. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden und auf den Rahm legen. Die anderen Biskuithälften auflegen und etwas andrücken.

4 Garnitur:

Mit dem restlichen Rahm in der Mitte einen Tupper aufspritzen und mit einem Erdbeervierviertel verzieren. Nach Belieben mit den Dekorschriften ein Muster auf die Schmetterlinge zeichnen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Biskuit lässt sich besser schneiden, wenn es eine Nacht lang im Kühlschrank gelagert wurde.