

Schmetterlingskuchen zum Kindergeburtstag



Einfach Backen / Maria Panzer

ZUTATEN (FÜR 1 KUCHEN)

Für den Kuchen

200 g	weiche Butter
250 g	Zucker
2	Eier (Gr. M)
200 g	Schmand
250 g	Mehl
4 EL	Kakaopulver
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
	etwas Butter für die Form

Für die Deko

200 g	Zartbitterschokolade
	bunte Schokolinsen (im Röhren)
2 - 3 Pck.	
1 - 2	Schokoriegel

Backen:	30 Min.
Abkühlen:	25 Min.
Dauer:	35 Min.
Niveau:	Einfach

1. SCHRITT

200 g weiche Butter, 250 g Zucker, 2 Eier (Gr. M), 200 g Schmand, 250 g Mehl, 4 EL Kakaopulver, 2 TL Backpulver, 1 Prise Salz, etwas Butter für die Form

Butter mit Zucker verrühren, Eier unterrühren. Schmand zugeben und verrühren. Mehl Kakaopulver, Backpulver und Salz miteinander vermischen. Mit der Butter-Schmandmasse verrühren. Eine **Springform (Ø 26 cm)** gut einfetten. Ofen auf **180 Grad (Umluft: 160 Grad)** vorheizen.

2. SCHRITT

200 g Zartbitterschokolade

Teig in die Form geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 30 Min backen. Etwa 20 Min. abkühlen lassen. Für die Deko Zartbitterschokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen. Kuchen mit einem Messer halbieren. An der geraden Kante jeder Hälfte eine kleine Ecke herausschneiden.

3. SCHRITT

2 - 3 Pck. bunte Schokolinsen

Die Kuchenhälften nun drehen und mit dem runden Rücken aneinander auf eine Unterlage, wie zbsp. Backpapier, legen. Dabei die unteren Teile der Kuchenstücke etwas weiter zusammenschieben, damit die Flügel oben etwas weiter nach außen ragen. Die Oberseite der Kuchen mit der Kuvertüre begießen und diese glatt streichen. Schokolinsen farblich sortieren.

4. SCHRITT

1-2 Schokoriegel

Schokolinsen auf den Kuchen legen und leicht andrücken. Kuchenteile mit ca. 2 cm Abstand zueinander auf eine Tortenplatte legen. Schokoriegel auspacken und aufeinander zwischen die Kuchenstücke legen. Schokoguss vor dem Servieren fest werden lassen.