



Kuchenschmetterling

 Zeit gesamt
1h 30min

 Zubereitungszeit
1h

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 14 Portionen

Butter	1 EL
Orangen	2 St.
Zucker	150 g
Salz	
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	150 g
Backpulver	1 TL
Weintrauben, rot	100 g
Weintrauben, hell	100 g
Kirschen	75 g
Schlagsahne	300 g
Vanillinzucker	40 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Sieb, feine Reibe

1. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Orange heiß abwaschen, ca. 2 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Butter, Zucker und Salz sehr cremig rühren. Eier einzeln aufschlagen und gründlich unterrühren. Orangenschale zufügen. Mehl und Backpulver mischen und mit Orangensaft kurz unterrühren. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte, gefettete Springform (26 cm Ø) streichen und im Backofen ca. 45–50 Min. backen, dabei zum Ende evtl. mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Inzwischen übrige Orange mit einem scharfen Messer rundherum schälen, sodass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. Durch v-förmige Schnitte Fruchtspalten aus den Trennwänden herausschneiden. Trauben waschen, halbieren und nach Belieben entkernen. Kirschen zum Abtropfen in ein Sieb geben.

3. Kuchen aus der Form lösen und mittig in 2 Hälften schneiden, dabei einen knapp 1 cm breiten Kuchenstreifen aus der Mitte schneiden. Kuchenhälften mit den Rundungen zueinander auf eine Platte setzen. Streifen halbieren und als Fühler dazwischensetzen.

4. In einer Schüssel Sahne mit Vanillinzucker mithilfe eines Handrührers mit Schneebesens steif schlagen. Kuchen rundherum mit 2/3 der Sahne bestreichen, Rest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Schmetterling damit Muster aufspritzen. Mit gut abgetropften Orangenfilets, Weintrauben und Kirschen symmetrisch belegen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 164 kcal

Kohlenhydrate 29 g

Eiweiß 4 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 4 g
