

## Biskuit - Schmetterlinge

Kategorien: Baby's, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

Für das Backblech (40 x 30 cm): etwas Fett  
Backpapier  
2 x Biskuitteig:  
3 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
60 Gramm Zucker  
1 Pack. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
70 Gramm Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
30 Gramm Gemahlene, abgezogene Mandeln  
Füllung:  
340 Gramm Himbeergelee  
6 Blätter Dr. Oetker Gelatine rot  
400 Gramm Doppelrahmfrischkäse  
2 Pack. Dr. Oetker Finesse Orangenfrucht  
2 Essl. Wasser  
30 Gramm Zucker  
400 Gramm Kalte Schlagsahne  
1 Pack. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
Außerdem:  
3 Essl. Puderzucker  
8 Waffelröllchen; ca.  
20 Erdbeeren  
Süßigkeiten, z. B. gelbe Belegkirschen,  
Colaschnüre, Zuckerschrift

### Anleitung:

Vorbereiten: Heizen Sie den Backofen vor. Fetten Sie das Backblech (40 x 30 cm) und belegen Sie es mit Backpapier, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Biskuitteig zweimal zubereiten: Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe 1 Minute cremig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Minute einstreuen und die Masse weitere 2 Minuten schlagen. Mehl mit Backin mischen, sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Mandeln unterrühren. Den Teig auf das Backblech streichen und sofort backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 220 C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 200 C (vorgeheizt) Gas: Stufe 4-5 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 10 Minuten Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten. Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen. Die zweite Biskuitplatte entsprechend zubereiten und backen.

Füllung: Himbeergelee durch ein Sieb streichen. Die erste Biskuitplatte mit dem Backpapier auf ein großes Brett legen, das Papier vorsichtig abziehen. Den Biskuit mit 1/4 Gelee bestreichen und einen Backrahmen darumstellen. Die zweite Biskuitplatte mit dem Papier von der Arbeitsfläche lösen und auf ein Stück Backpapier legen. Das mitgebackene Backpapier abziehen und mit 1/4 von dem Gelee bestreichen.

Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse mit Finesse, Wasser und Zucker verrühren. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen und

## Biskuit - Schmetterlinge

(Fortsetzung)

übriges Himbeergelee unterrühren. Erst etwa 4 Esslöffel der Frischkäsemasse mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Frischkäsemasse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.

Die erste Teigplatte mit der Creme bestreichen, mit der zweiten Teigplatte so bedecken, dass die bestrichene Seite auf der Creme liegt und leicht andrücken. Gebäck 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Backrahmen lösen und entfernen. Das Gebäck in etwa 8 x 8 cm große Stücke schneiden, dann diagonal in 2 Dreiecke teilen und mit Puderzucker bestäuben. Dreiecke als "Schmetterlinge" auf eine Platte legen. Dazu jeweils zwischen 2 Dreiecken ein Waffelröllchen als "Schmetterlingskörper" legen, für den "Kopf" eine Belegkirsche, für die Fühler 2 Stückchen Colaschnüre, mit Zuckerschrift verzieren. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und in Scheiben schneiden. Die "Flügel" mit den Erdbeerscheiben dekorieren.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann