



# Marmor-Wolken-Schmetterling

Locker-leichter Marmorkuchen mit cremiger Vanille-Sahne-Füllung. Mit frischen Beeren wird daraus ein zauberhafter Schmetterling.

12 - 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### Zutaten:

1 Backm. Dr. Oetker Marmor-Wolke  
200 g Schlagsahne  
3 Eier (Größe M)  
1 EL Milch

### Füllung:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme  
200 ml Milch

### Zum Verzieren:

gemischtes Beerenobst

## Wie backe ich einen Kuchen in Schmetterlingsform?:

### 1 Vorbereiten:

Springform fetten und den Boden mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**  
**Heißluft etwa 140 °C**

#### 2 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Sahne und Eier hinzufügen, mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe **3 Min.** zu einem glatten Teig verarbeiten. Dekorzucker (liegt der Backm. bei) zum Schluss komplett unter den Teig rühren. 2/3 des Teiges in die Form geben und glatt streichen. Übrigen Teig mit der Mischung mit Kakao (liegt der Backm. bei) und Milch verrühren. Dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen und mit einer Gabel so durchziehen, dass ein Marmormuster entsteht. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 45 - 50 Min.**

3 Nach 45 Min. eine **Garprobe** machen. Dafür mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stechen. Ist das Hölzchen trocken und haftet kein Teig mehr daran, ist der Kuchen gar. Springformrand **sofort** vorsichtig mit Hilfe eines Tafelmessers lösen und entfernen. Kuchen auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Den Kuchen auf ein mit Backpapier belegtes Küchensbrett oder flachen Teller stürzen und das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Tortenplatte auf den Kuchen legen und zurückstürzen.

#### 5 Füllung zubereiten:

Kuchen einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine große Platte legen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Backfeste Puddingcreme mit Milch in einer Schüssel etwa 1 Min. verrühren, dann die geschlagene Sahne unterheben. Gut die Hälfte der Creme auf dem unteren Boden bis zum Rand verstreichen und den oberen Boden auflegen. Übrige Creme darauf verstreichen.

6 Aus der Mitte der Torte ein längliches Oval (5-6 cm breit) als Schmetterlingsleib ausschneiden und auf eine große Platte legen. Die äußeren Stücke als Schmetterlingsflügel neben den Körper legen. Beerenobst verlesen und den Kuchen damit dekorativ belegen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Boden kann gut vorbereitet und eingefroren werden.