

## REZEPT FÜR ZITRONEN-SCHMETTERLING-KINDERKUCHEN



### ZITRONEN-SCHMETTERLING-KINDERKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 16 Stücke | 90 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

#### Zutaten

- 200 g weiche Butter
- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 350 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- Saft von 2 Zitronen
- etwas Fett und Mehl für die Form
- 250 g SweetFamily Puderzucker
- 75 g bunte Schokolinsen



5064

#### ZUBEREITUNG

**361**

Kcal

Pro Stück ca.

**4**

Gramm

Eiweiß

**49**

Gramm

Kohlenhydrate

**13**

Gramm

Fett

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln zufügen und gründlich unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Saft von 1 Zitrone unterrühren. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm Durchmesser) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 40 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form lösen.

2. Kuchen in 2 Halbkreise schneiden und mit den Rundungen gegeneinander auf eine Platte setzen. Aus der Mitte der Schnittkanten jeweils ein Dreieck schneiden, diese als Fühler mittig an den Schmetterling setzen.

3. [Puderzucker](#) sieben und mit soviel Zitronensaft verrühren, dass ein nicht zu dickflüssiger Guss entsteht. Kuchen einmal dünn damit überziehen, kurz antrocknen lassen und nochmals überziehen. Mit den Schokolinsen verzieren und trocknen lassen.