Schmetterlingskuchen Zitronenfalter mit Ricotta und Butter

> 30 Min. Aufwändig Vegetarisch

Zubereitung

1. Als Erstes trennen wir für den Teig Eigelb und Eiweiss. Die Eigelb vermengen wir mit Wasser, Vanillezucker und Zucker. Zur Masse hinzu geben wir Vollkornmehl, Maisstärke, Backpulver und Instant Flocken, sowie etwas Abrieb einer Zitronenschale. Anschließend noch einmal kräftig umrühren.
2. Das Eiweiss wird zuerst schaumig geschlagen und bei dem Teig aus Schritt 1 untergehoben. Die fertige Masse füllen wir in eine runde Backform und geben diese bei 175 °C für 20 Minuten in den Ofen.
3. Für eine leckere Creme vermischen wir Butter, Puderzucker und Ricotta miteinander. Limettenschale und Limettensaft sorgen für einen geschmacklichen Frischekick.
4. Den fertig gebackenen Kuchenboden schneiden wir in zwei Hälften und positionieren ihn mit den Anschnittkanten nach außen, sodass eine Schmetterlingsform entsteht. Mit einem Messer kleine Einkerbungen an den Flügeln noch vornehmen, um diesen realistischer wirken zu lassen.
5. Danach bestreichen wir den Kuchen mit der zauberhaften Creme aus Schritt 3. Anschließend legen wir noch eine Pflaume als Kopf zwischen die Schmetterlingsflügel und stecken Schokoladenstäbchen als Fühler hinein. Zu guter Letzt sorgen Heidelbeeren, Ananas-Scheiben, Cranberries, Kiwis und Pfirsich-Stückchen als Topping für ein optisches und geschmackliches Highlight.

Zutaten

Für den Teig:

- 4 Eier
- 3 EL Wasser
- 10g Vanillezucker
- 125g Zucker
- 60g Vollkornmehl
- 20g Maisstärke
- 1 EL Backpulver
- 50g Instant Flocken
- 1/2 TL Zitronenschale

Für die Creme:

- 300g GOLDSTEIG Butter
- 250g Puderzucker
- 500g GOLDSTEIG Ricotta
- 6 EL Limettenschale
- 8 EL Limettensaft

Für die Verzierung/Topping:

- Pflaume
- Schokoladenstäbchen
- Heidelbeeren
- Ananas
- Cranberries
- Kiwis
- Pfirsich