

## Fledermauskuchen

**Arbeitszeit:** 40 Minuten

**Backzeit:** 80 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

### Zutaten:

#### 1. Kuchen:

150 g weiches Butaris Butterschmalz

4 Eier (Größe M)

200 g Zucker

200 g Mehl

½ Pck. Backpulver

Lebensmittelfarbe nach Wahl

#### 2. Kuchen:

200 g weiches Butaris Butterschmalz

5 Eier (Größe M)

250 g Zucker

250 g Mehl

½ Pck. Backpulver

#### Glasur:

Weißer Kuvertüre

Lebensmittelfarbe (für Schokolade geeignet)

### Zubereitung:

#### Schritt 1/5

Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eine Kastenform mit Butaris Butterschmalz einfetten und mit Mehl bestäuben.

#### Schritt 2/5

Für den ersten Kuchen, Butaris Butterschmalz und Eier mit dem Handrührgerät vermengen. Zucker hinzugeben und auf sehr hoher Stufe schaumig schlagen. Mehl und Backpulver nach und nach auf kleiner Mixerstufe untermengen und alles zu einem geschmeidigen Teig vermischen. Zum Schluss Lebensmittelfarbe untermischen. Den eingefärbten Teig auf das vorbereitete Backblech geben und für ca. 30 Minuten backen. Danach den Kuchen komplett auskühlen lassen. Mit einem



Ausstecher im Fledermausmotiv Formen aus dem kalten Kuchen ausstechen.

## *Schritt 3/5*

Für den zweiten Kuchen, Butaris Butterschmalz und Eier mit dem Handrührgerät vermengen. Zucker hinzugeben und auf sehr hoher Stufe schaumig schlagen. Mehl und Backpulver nach und nach auf kleiner Mixerstufe untermengen und alles zu einem geschmeidigen Teig vermengen.

## *Schritt 4/5*

Eine minimale Teigschicht auf den Boden der Kastenform gegeben und darauf die ausgestochenen Fledermäuse vom ersten Kuchen geben. Danach alles gut mit Teig bedecken und für ca. 50 Minuten im Backofen backen. Kuchen auskühlen lassen.

## *Schritt 5/5*

Für die Glasur, die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit Lebensmittelfarbe einfärben. Den kalten Fledermaus-Kuchen damit überziehen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Kristina Heuken / tinniszuckerwelt) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).