

Flatterschnitten

ca. 25 - 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

250 g weiche Butter
150 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
4 Eier (Größe M)
250 g Universalmehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
475 g abgetropfte, klein geschnittene Kompottananas (1 Dose)

Zum Tränken:

¼ l Kompottsaft

Belag:

½ l Sauermilch
80 g Zucker
8 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
100 ml Kompottsaft
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Verzieren:

2 Becher Dr. Oetker Götterspeise
Himbeer-Geschmack 125 g (aus dem Kühlregal) (je 125 g)
2 Becher Dr. Oetker Götterspeise
Waldmeister-Geschmack 125 g (aus dem Kühlregal) (je 125 g)
8 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine

1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse gleichmäßig auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 x 35 cm) streichen. Die Ananastücke darauf verteilen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

3 Zum Tränken:

Den noch warmen Kuchen mit Kompottsaft tränken und erkalten lassen.

4 Belag:

Sauermilch mit Zucker verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Kompottsaft erwärmen und in die Sauermilch einrühren. Das Schlagobers bei beginnender Gelierung unterheben. Den Belag auf den Kuchen streichen. Den Kuchen ca. 2 Std. kalt stellen.

5 Zum Verzieren:

Die Götterspeise je Sorte erwärmen (nicht kochen). Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und jeweils die Hälfte in die flüssigen Götterspeisen einrühren. Auf flache Teller gießen und erkalten lassen.

- 6 Mit einem runden Ausstecher Scheiben (5 cm Ø) ausstechen, halbieren und zu Schmetterlingen auf dem Kuchen zusammensetzen. Die Reste beliebig schneiden, die Schmetterlinge damit verzieren und die Würfel beliebig darauf verteilen.

Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.