

Red Velvet Cake

Zutaten:

Für den Teig:

- 3 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 340 g Mehl
- 1 EL Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 300 ml Öl
- 280 ml Buttermilch
- 1 TL Natron
- 1,5 EL Weißweinessig

Zubereitungszeit: 40 min
Back-/Kochzeit: 40 min
Schwierigkeitsgrad: mittel
Anzahl Portionen: 1 Rundform



Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Eier mit Zucker & Vanillezucker schaumig schlagen - ca. 8 min.
3. Mehl mit Kakaopulver, Salz & Backpulver mischen.
4. Öl mit Buttermilch vermengen.
5. Die Hälfte der Mehlmischung zu der Ei-Masse geben.
6. Die Öl-Buttermilch-Mischung zufügen.
7. Restliche Mehlmasse unterrühren.
8. Dann das Natron mit dem Essig mischen (! schäumt sehr stark!) und zügig kurz mit den Teig vermischen.
9. In zwei Rundformen füllen und für ca. 40 min backen. Alternativ in einer Form ca. 50 min backen.
10. Auskühlen lassen.

Red Velvet Cake

Zutaten:

Für die Füllung:

- 250 g Topfen / Quark
- 100 g Frischkäse
- 3 EL Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Sahne

Für die fruchtige Note:

- 100 g Himbeeren
- 150 g Heidelbeeren
- 1 Pck. Physalis / ...

Zubereitungszeit: 40 min
Back-/Kochzeit: 40 min
Schwierigkeitsgrad: mittel
Anzahl Portionen: 1 Rundform



Zubereitung:

1. Den Topfen kurz anschlagen lassen. Frischkäse und Zucker & Vanillezucker unterrühren.
2. Die Sahne zufügen und steif schlagen lassen. In den Kühlschrank bis zur Verwendung stellen.

Zusammensetzung:

- a. Boden Nr. 1 in Rundform legen
- b. Himbeeren am Rand verteilen, Heidelbeeren in die Mitte legen.
- c. Die Hälfte der Quarkmasse darauf verteilen.
- d. Boden Nr. 2 darauf platzieren.
- e. Die andere Hälfte der Quarkmasse auf der Oberfläche verteilen, mit Früchten, z.B. Physalis garnieren.