



Red-Velvet-Cake

Zeit gesamt
3h 20min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	225 g
Zucker	350 g
Eier	2 St.
Buttermilch	250 ml
Lebensmittelfarbe, rot	2 EL
Weizenmehl, Type 405	250 g
Speisestärke	25 g
Salz	
Kakaopulver	4 EL
Backpulver	2 TL
Vanille Zucker	16 g
Puderzucker	120 g
Frischkäse, natur	200 g
Mirror Glaze, pink	1 St.
Erdbeeren	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Springform 28 cm Durchmesser, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten.
2. In einer Schüssel weiche 125 g Butter und Zucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Eier nacheinander unterrühren. Buttermilch und Lebensmittelfarbe dazugeben und sorgfältig einrühren. Mehl, Stärke, 1 Prise Salz, Kakao und Backpulver in die flüssige Masse sieben und vermengen. Kuchenteig in die Springform geben und ca. 35–40 Min. im Ofen backen. Anschließend auskühlen lassen.
3. Inzwischen in einer Schüssel 100 g weiche Butter, Vanillinzucker und 200 g Puderzucker schaumig aufschlagen. Frischkäse unterheben und bis zum Gebrauch kühl stellen.
4. Den Kuchenboden horizontal in zwei Teile schneiden. Den Boden mit der Frischkäsecreme bestreichen und zweite Kuchenhälfte daraufgeben. Mit übriger Creme von außen bestreichen und den Kuchen für ca. 2 Stunden einfrieren.
5. In einem Topf Wasser auf mittlerer Stufe erhitzen, nicht kochen lassen und Mirror Glaze in der Packung ca. 10 Min. darin erhitzen. Red-Velvet-Cake auf ein Kuchengitter stellen, das Kuchengitter auf ein Backblech stellen und warmen Mirror Glaze über den Kuchen geben. Mirror Glaze für ca. 10 Min. fest werden lassen und den Kuchen auf eine Kuchenplatte umsetzen.
6. Vor dem Servieren Erdbeeren waschen, Blätter entfernen, halbieren und damit den

Kuchen garnieren. Red-Velvet-Cake servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1411 kcal
Kohlenhydrate	200 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	56 g