




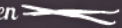
# RED VELVET CAKE

## ROTER SAMTKUCHEN IM FROSTING-MANTEL

Eine chemische Reaktion der angenehmeren Art kommt durch das Aufeinandertreffen von Kakao und Buttermilch zustande. Dem aus der Südstaatenküche stammenden unverschämt leckeren Kuchen wird dadurch seine markante rote Farbe verliehen. Wem der geschichtete Kuchen zu aufwendig ist, backt aus dem Teig einfach Muffins und verziert sie mit der Frostingcreme.



### ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN

250 *gramm* MEHL   
2 *Messerspitzen* SALZ  
1 *TL* BACKPULVER  
20 *gramm* KAKAOPULVER  
2 *VANILLESCHOTEN*   
120 *gramm* WEICHE BUTTER  
250 *gramm* ZUCKER  
2 *Bio*-EIER [ZIMMERTEMPERATUR]  
250 *ml* BUTTERMILCH  
2 *EL* LEBENSMITTELFARBE  
1 *TL* HIMBEERESSIG

### FÜR DAS FROSTING

250 *gramm* FRISCHKÄSE  
250 *gramm* MASCARPONE  
50 *gramm* PUDERZUCKER  
400 *ml* SCHLAGSAHNE

Den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen. Den Boden und den Rand einer Springform (27-28 cm Ø) mit etwas Butter einfetten und mit Backpapier auslegen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, dann das Salz, Backpulver und Kakaopulver dazu mischen.

Eine Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. In eine zweite Schüssel die weiche Butter und das Vanillemark geben und mit einem Handrührgerät cremig schlagen. Den Zucker nach und nach mit einrieseln lassen. Erst wenn die Masse schön cremig ist, können die Eier nacheinander langsam eingearbeitet werden. Anschließend die Buttermilch und die rote Lebensmittelfarbe in eine Schüssel geben und vermischen. Dann nach und nach im Wechsel die Kakao-Mehl-Mischung und die Buttermilch-Mischung zur Butter-Ei-Mischung hinzufügen und zum Schluss den Himbeeressig dazugeben.

Den Teig in die Backform geben und im Ofen 40 bis 45 Minuten backen. Nach 30 Minuten mit einem Zahnstocher oder Holzspieß testen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Nach dem Backen den Teig mindestens eine Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen. Dann den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem großen Messer horizontal in drei gleich dicke Bodenschichten teilen.

Für das Frosting den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät glatt rühren. Die zweite Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Mascarpone, das Vanillemark und den Puderzucker hinzugeben und alles gut verrühren. Danach die Schlagsahne langsam hinzugeben unditerrühren. Wenn die gesamte Sahne in der Schüssel ist, das Frosting auf höchster Stufe mit dem Handrührgerät so lange schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Die Creme sollte dick genug zum Verstreichen sein und nicht verlaufen können.

Die erste Schicht des Bodens mit einer Schicht des Frostings bestreichen. Anschließend die zweite Schicht des Bodens darüber legen und auch diese mit dem Frosting bestreichen. Darauf folgt der letzte Boden. Mit dem restlichen Frosting zum Abschluss den gesamten, Kuchen von allen Seiten bestreichen.



75  
DURCH  
DEN  
TAG