

# Erdbeer-Victoria-Sponge-Cake

Saftiger englischer Rührkuchen mit Erdbeeren und Vanille-Buttercreme.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für 2 Springformen (Ø 20 cm):

Backpapier

Fett

### Rührteig:

200 g weiche Butter oder Margarine

200 g Zucker

2 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt

½ TL Salz

4 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Zum Tränken:

150 ml Wasser

125 g Zucker

### Erdbeer-Füllung:

250 g Erdbeeren

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack

2 EL Zucker

### Buttercreme:

100 g weiche Butter

100 g Puderzucker

50 g Schlagsahne

etwa 1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt

### Erdbeer-Belag:

etwa 300 g Erdbeeren

Puderzucker

## Wie backe ich einen Erdbeer-Victoria-Sponge-Cake?:

### 1 Vorbereiten:

**2 Backformen** fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Extrakt und Salz unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig gleichmäßig auf beide Springformen verteilen, glatt streichen und die Formen auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 30 Min.**



#### 3 Tränken:

Wasser und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und so lange kochen, bis der Zucker sich gelöst hat. Etwas abkühlen lassen.

- 4 Böden nach dem Backen auf einen Kuchenrost stellen und **sofort** gleichmäßig mit der Tränke bepinseln. Die Böden in der Form erkalten lassen, dann erst lösen und die Form entfernen. Die Böden in Folie eingewickelt mind. 4 Std., am besten über Nacht, durchziehen lassen.

#### 5 Erdbeer-Füllung zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Tortenguss mit Zucker verrühren, dann nach und nach mit dem Erdbeerpüree verrühren. Alles unter Rühren einmal aufkochen. Einen Boden auf eine Platte geben und die heiße Erdbeermasse gleichmäßig darauf verstreichen. Erkalten lassen.

#### 6 Buttercreme zubereiten:

Butter, Puderzucker, Sahne und Vanille-Extrakt in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen. Auf der Erdbeer-Füllung verstreichen und den zweiten Boden auflegen.

#### 7 Erdbeer-Belag:

Erdbeeren waschen, putzen, dabei bei einigen Früchten das Grün dran lassen. Einige Erdbeeren in Scheiben schneiden, einige zu Herzen schneiden und die Früchte mit Grün halbieren. Die Tortenoberfläche mit den Erdbeeren dekorativ belegen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine 2 Springformen (Ø 20 cm) haben, bereiten Sie zunächst die Hälfte des Teiges zu und backen die Böden nacheinander.

