Mini Victoria-Sponge-Kuchen

Die Mini Victoria-Sponge-Kuchen schmecken optimal zum Nachmittags Kaffee. Bei diesem tollen Rezept läuft uns beim Anblick schon das Wasser im Mund zusammen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

175 g	Butter
175 g	Zucker
175 g	Mehl
3 Stk.	Eier
1 TL	Backpulver
1 Schuss	Milch
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Fülle

200 ml	Schlagobers
100 g	Staubzucker
1 TL	Vanillearoma
10 TL	Erdbeermarmelade

Zubereitung

1. Für die **Mini Victoria-Sponge-Kuchen** Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier hinzu geben und zu einer glatten Teigmasse mixen. Mehl und Backpulver hinzufügen, sollte der Teig zu fest sein, etwas Milch dazu gießen.

2. Den Teig in kleine Backformen füllen und bei 180 C° zirka 15 Min. backen (Stäbchen probe machen). Die Mini Kuchen auskühlen lassen, und in der Mitte der Länge nach durchschneiden.

3. Schlagobers in einer Schüssel steif schlagen und den Staubzucker und Vanillearoma unterrühren.

4. Zuerst die Obers Creme auf die unteren Kuchenhälften streichen, darauf die Erdbeermarmelade und mit der zweiten Hälfte bedecken. Abschließend mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Zur Erdbeerenzeit können die Mini Victoria-Sponge-Kuchen anstelle der Erdbeermarmelade auch mit frischen köstlichen Erdbeeren vom Garten garniert werden.