Red Velvet Cake

Bei diesem klassischen amerikanischen Rezept ist der Name Programm: Der Red Velvet Cake schmeckt herrlich samtig und zergeht förmlich auf der Zunge.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 EL	Butter (für die Form)
1 Handvoll	Mehl (für die Form)

Für den Rührteig

240 g	Butter (weiche)
600 g	Zucker
6 Stk.	Eier
2 EL	Lebensmittelfarbe (rote)
2 EL	Kakaopulver (ungesüßtes)
370 g	Mehl
250 ml	Buttermilch
1 TL	Vanilleextrakt
0.5 TL	Salz
1 TL	Backpulver
1 EL	Essig

Für die Buttercreme

400 g	Frischkäse
350 g	Schokolade (weiße)
250 g	Butter (weiche)

Zubereitung

1. Für den Red Velvet Cake den Backofen auf 170°C (Gas: Stufe 3) vorheizen. Drei Backformen mit einem Durchmesser von jeweils 20 cm mit etwas Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen.

2. Butter und Zucker schaumig schlagen und nach und nach die Eier unterrühren. In einer anderen Schüssel das Kakaopulver mit der Lebensmittelfarbe vermischen und unter die Eiermasse rühren.

3. Nun abwechselnd immer etwas Mehl und Buttermilch unterrühren, dann Vanille-Extrakt und Salz hinzufügen. Auf einem kleinen Teller das Backpulver in den Essig rühren und beides leicht unter den Teig mengen.

4. Den Teig gleichmäßig in die drei Kuchenformen füllen und im Ofen ca. 30-45 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Buttercreme zubereiten. Hierzu die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen.

5. Währenddessen den Frischkäse zu einer glatten Creme rühren und die lauwarme Schokolade abwechselnd mit der Butter dazugeben und verrühren, bis die Creme die Konsistenz von steifem Schlagobers hat.

6. Jeweils ein Viertel der Buttercreme gleichmäßig auf einem Kuchenboden verteilen und die drei Böden übereinander setzen. Sind alle Böden übereinander gestapelt, den Kuchen rundherum mit dem letzten Viertel der Buttercreme bestreichen und servieren.

Tipp

Wer Kalorien sparen möchte, kann den Red Velvet Cake anstatt mit einer Buttercreme mit einer einfachen gesüßten Frischkäsecreme überziehen.