

Victoria-Biskuit-Kuchen

Der Victoria-Biskuit-Kuchen mit zarter Creme und Marmelade ist ein genialer englischer Kuchen und passt ideal zur Teezeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

für den Teig

350 g	Mehl
1 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
1 Prise	Salz
250 g	Zucker
2 TL	Vanillezucker

für die Creme

6 Stk.	Eier
250 g	Schlagobers (Sahne)
1 EL	Staubzucker
2 TL	Vanillezucker
150 g	Erdbeermarmelade (oder Himbeermarmelade)

Zubereitung

1. Für den **Victoria-Biskuit-Kuchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei 22 cm Springformen mit Backpapier auslegen.
2. Das Weizenmehl mit Backpulver, Natron und Salz vermengen. In einer weiteren

Rührschüssel die Eier mit heißem Wasser 8-10 Minuten schaumig schlagen. Den Zucker und Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen. Jetzt die Mehlmischung portionsweise zur Eiermasse sieben und verrühren.

3. Den Teig die Formen füllen und 25 Minuten im Backofen backen, Stäbchenprobe machen. Kuchen vollständig auskühlen lassen. Wenn man nur eine Springform besitzt, den Biskuit nacheinander backen.
4. Für die Creme das Schlagobers mit Staubzucker und Vanillezucker steif schlagen. Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und großzügig mit der Erdbeermarmelade bestreichen. Die Creme darüber verteilen, glatt streichen und den zweiten Biskuit darauf setzen.

Tipp

Der Victoria-Biskuit-Kuchen mit zarter Creme und Marmelade ist ein genialer englischer Kuchen und passt ideal zur Teezeit.