Viktoria Sandwich

Mit dem Rezept für ein Viktoria Sandwich lässt sich der perfekte Partykuchen zubereiten. Im Handumdrehen zubereitet, kommt er immer gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

200 g	Mehl
200 g	Zucker
200 g	Butter
4 Stk.	Eier
1 TL	Backpulver
2 EL	Milch
180 g	Erdbeermarmelade
	Staubzucker (zum Dekorieren)

für die Fülle

100 g	Butter
150 g	Staubzucker
	Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Für das **Viktoria Sandwich** als Erstes den Ofen auf 190° vorheizen, zwei Backformen einfetten und mit Backpapier auslegen.

2. Dann Zucker, Butter, Mehl, Backpulver und Milch in eine große Schüssel geben. Danach Eier in die Schüssel schlagen und alles mit einem Handrührgerät schlagen, bis sich eine glatte Masse ergibt.

3. Den Teig auf die beiden Backformen aufteilen, glatt streichen und für etwa zwanzig Minuten

in den Ofen stellen. Herausnehmen, wenn die Oberseiten der Kuchen leicht bräunlich sind. Die Kuchen kurz abkühlen lassen, dann aus den Formen nehmen und auf einem Kuchenrost vollständig abkühlen lassen.

4. Währenddessen die Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen, dann Staubzucker und einige Tropfen Vanilleextrakt zugeben und weiter schlagen, bis alles gut miteinander verbunden ist. Die Creme auf einen der beiden Kuchen auftragen und schön glatt streichen, sodass alles bedeckt ist. Nun die Erdbeermarmelade auf der Creme verteilen. Als Nächstes die zweite Kuchenplatte aufsetzen und leicht andrücken. Zuletzt den Kuchen großzügig mit Staubzucker bestäuben und gleich servieren.

Tipp

Das Viktoria Sandwich lässt sich in einer Kuchenform für mindestens zwei Tage aufbewahren. Die Marmelade lässt sich beliebig durch die persönliche Lieblingsmarmelade ersetzen. Auch etwas selbst gemachter süßer Schlagobers passt sehr gut zu dem leckeren Kuchen.