



Red Velvet Cake mit Cream Cheese Frosting

Zutaten Teig:

300g Mehl
115g Butter (Zimmertemperatur)
3 Eier (Zimmertemperatur)
120ml Öl (Keim- o. Sonnenblumenöl)
280g Zucker
2 P. Vanillezucker
¼ TL Salz
2 TL Weißwein Essig
250ml Buttermilch
(Zimmertemperatur)
rote Lebensmittelfarbe (Gel oder
Pulver)
1 TL Natron
2 TL Backpulver
15g Backkakao

Zutaten Frosting:

250g Butter (Zimmertemperatur)
400g Frischkäse
(Zimmertemperatur)
140g gesiebter Puderzucker

Zubereitung Teig:

Backofen auf 175°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Als erstes wird die Buttermilch, der Weißweinessig und die rote Lebensmittelfarbe verrührt und beiseitegestellt.

Butter, Öl, Vanillezucker und den Zucker mit der Küchenmaschine/Handrührgerät verrühren, bis eine cremige und helle Masse entstanden ist. Dann kommen die Eier dazu und werden gut mit der Buttermasse verrührt.

Das Mehl wird zusammen mit dem Backkakao, dem Backpulver, dem Natron und dem Salz zu der Buttermilchmasse gesiebt und kurz miteinander verrührt, anschließend wird die Butter-Milchmasse dazu gegeben. Das Ganze wird so kurz wie möglich verrührt.

Der Teig wird in 5 Backformen mit einem Durchmesser von 15cm, die mit Backpapier ausgelegt sind gleichmäßig verteilt und ca. 20 Minuten backen.

IHR KÖNNT AUCH 3 BACKFORMEN MIT EINEM DURCHMESSER VON 20-23 CM NEHMEN, ACHTUNG: Backzeit verlängert sich dadurch auf ca. 35-40 Minuten.

Zubereitung Cream Cheese Frosting:

Die weiche Butter mit dem gesiebten Puderzucker aufschlagen, bis sie deutlich heller ist und luftiger aussieht. Nun kommt noch der Frischkäse dazu und wird kurz untergerührt.

Die Böden müssen gut abgekühlt sein, bevor ihr sie einstreicht, sonst verläuft euch das Frosting.

Wer mag kann noch frische Früchte wie z.B. klein geschnittene Erdbeeren auf dem Frosting/Böden verteilen.