

Red-Velvet-Cake

ca. 16 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

125 g weiche Butter
380 g gesiebter Staubzucker
2 Eier (Größe M)
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
2 EL gesiebter Backkakao
2 Tuben Dr. Oetker Back- & Speisefarben rot
250 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Natron
25 g Speisestärke
250 ml Buttermilch
½ KL Salz
1 KL Apfelessig

Frosting:

200 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)
250 g Mascarpone
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Butter-Vanille
120 g gesiebter Staubzucker
400 ml flüssiges Schlagobers

1 Sandmasse:

Butter mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Vanillepaste und Kakao unterrühren. Die Speisefarbe einrühren. Buttermilch mit Salz verrühren. Mehl mit Natron und Stärke vermischen, sieben und abwechselnd mit Buttermilch und Essig unterrühren.

2 Die Hälfte der Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

3 Den Kuchenboden überkühlen lassen und den Springformrand entfernen. Den Backvorgang mit der übrigen Masse wiederholen.

4 Von den erkalteten Kuchen die Deckel abschneiden, so dass sie gerade werden. Die Kuchenabschnitte zerbröseln und zur Seite geben.

- 5 **Frosting:**
Für das Frosting den Frischkäse glatt rühren. Mascarpone mit Aroma und Staubzucker einrühren. Das Schlagobers mit dem Handmixer (Rührstäbe) nach und nach unterrühren und zu einer geschmeidigen Creme aufschlagen.
- 6 Die Kuchenböden mit Frosting zusammensetzen und einstreichen.
Den Kuchen ca. 4 Std. kalt stellen.
- 7 Den Kuchen vor dem Servieren mit roten Kuchenbröseln kreisförmig bestreuen.