



## Victoria Cake

Heute feiert mein Blog bereits seinen dritten Geburtstag. Nicht nur wenn man Kindern hat, merkt man, wie schnell die Zeit vergeht. Auch mit meinem Blog scheint es mir unglaublich, dass die Idee eines eigenen Blogs bereits drei Jahre zurück liegt.

Viel ist in diesen letzten drei Jahren passiert. Viel, sogar sehr viel ist seit Anfang dieses Jahres passiert. Leider nicht nur Schönes.

Hoffen wir, dass es bald einen Lichtblick in die richtige Richtung geben wird.

Aber heute soll es sich nicht um die Weltgeschehnisse drehen, sondern um meinen Bloggeburtstag. Und ja, um einen Geburtstag zu feiern, braucht es einen Kuchen.

Ich hatte lange überlegt, was es für einen Kuchen werden soll. Die Ideen kreisten und kreisten und wieder einmal konnte ich mich nicht entscheiden.

Wie es schon des Öftern passiert ist, sprang mir mein heutiges Dessert auf einer Insta-Seite ins Auge. Da war ein Victoria Cake abgelichtet. Ganz ehrlich, ich hatte nie davor etwas von einem solchen Cake gehört. Nicht einmal bei unserer Reise nach London.

Wie es aussieht, verdankt dieser Kuchen den Namen der Königin Victoria, die sehr gerne zum Tee auch Kuchen servierte.

So schaute ich mich da und dort im Netz herum und versuchte mein eigenes Rezept zu kreieren. Ich muss sagen, es hat mich sehr überzeugt und der Kuchen darf man sehr wohl zu einer Geburtstagsfeier servieren.

Er ist sehr einfach in der Herstellung und Zutaten, die man mehr oder weniger zu Hause hat. Das bedeutet, man kann gleich mit dem Backen loslegen.

#### **Zutaten für einen Kuchen mit 20 cm Durchmesser**

4 Eier  
150 g Zucker  
1 TL Vanillepaste  
1 Prise Salz  
150 g Mehl  
1 TL Backpulver  
150 g flüssige Butter  
100 g Milch

#### **Zum Ausdekorieren**

400 ml Rahm (Sahne)  
300 g hausgemachte Erdbeermarmelade  
2 EL Puderzucker  
4 – 5 Erdbeeren

#### **Zubereitung**

Ofen auf 180° Grad Ober-/Unterhitze aufheizen

Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Bis zur Verarbeitung zur Seite stellen.

Eier, Zucker, Vanillepaste und eine Prise Salz in die Rührschüssel der Teigmaschine geben. Während ca. 10 Minuten aufschlagen bis man eine helle luftige Masse hat.

Flüssige und leicht ausgekühlte Butter als Rinnsal in den Teig laufen lassen. Dabei das Rührwerk der Teigmaschine immer laufen lassen. Lasst die Butter am Rand einlaufen. Gebt ihr diese auf den Rührbesen, spritzt euch Butter überall hin. Ebenfalls die Milch einlaufen lassen.

Mehl und Backpulver in den Teig sieben. Mit Hilfe eines Teigschabers das Mehl komplett in die Masse einarbeiten. Dabei sorgfältig arbeiten.

Zwei Formen mit 20 cm Durchmesser vorbereiten. Auf dem Boden der Form ein Backpapier legen. Den Rand mit Backtrennspray besprühen.

Die Hälfte des Teiges in die erste Form giessen. Es sind ca. 380-385 g. Die zweite Hälfte des

Teiges in die zweite Form giessen. Hat man nur eine Form zur Verfügung backt man die erste Hälfte und die zweite Hälfte stellt man in den Kühlschrank.

Das Ganze während ca. 22 Minuten backen. Auf ein Gitter stürzen und komplett auskühlen lassen.

Nachdem die zwei gebackenen Hälften komplett ausgekühlt sind, können wir sie zusammensetzen.



Rahm (Sahne) mit zwei Esslöffel Puderzucker steifschlagen. Wer den Rahm standfest haben möchte, kann in den flüssigen Rahm (Sahnesteif) 4 TL Sahnesteif dazu geben.

Den unteren Kuchenteil auf eine Tortenplatte geben. Erdbeermarmelade darauf geben und mit einem Spatel gleichmässig verteilen.

Mit dem Rahm (Sahne) einen äusseren Kranz aufspritzen. In der Mitte geschnittene Erdbeeren verteilen.

Den zweiten Kuchenboden auf die Erdbeeren geben. Sorgfältig leicht andrücken damit der Kuchen gerade ist. Nochmals eine Schicht Marmelade darauf verteilen und glattstreichen. Mit dem restlichen Rahm (Sahne) den Kuchenboden decken und glattstreichen. Zum Schluss noch mit Rahm ausdekorieren. Einige geschnittene Erdbeeren darauf als Dekoration geben.

Bis zum Servieren kühl stellen.

