



## Motsi Mabuses Oster-Highlight: Red Velvet Easter Cake



### Zutatenliste:

#### Teig (2 Etagen)

- 226 g Butter auf Zimmertemperatur
- 4 EL Butter, um Bleche vorzubereiten
- 44 g Kakaopulver in zwei Portionen
- 600 g Zucker
- 4 Eier
- 2 TL Vanille-Extrakt
- 60 ml rote Lebensmittelfarbe
- 2 TL Salz
- 2 TL Backpulver
- 500 g Mehl, gesiebt
- 500 ml Buttermilch
- 2 EL Essig

#### „Icing“

- 80 g Mehl
- 470 ml Vollmilch
- 2 TL Vanille-Extrakt
- Prise Salz



- 460 g weiche Butter
- 400 g Zucker
- Krokant

### **Deko**

- Kleine Schale Erdbeeren
- Essbare Blüten
- Schokoraspeln

### **Rezept:**

Backzeit: 20 - 25 Minuten

Temperatur: 175 °C Umluft

Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Die 22 cm und die 15 cm Springformen buttern und die Böden mit je einem Esslöffel Kakaopulver durch ein Sieb berieseln.

### **Für den Teig:**

Butter und Zucker cremig schlagen. Nach und nach die Eier hinzufügen und die Masse kräftig schlagen bis sich alles miteinander verbunden hat. Dann das Vanille-Extrakt hinzufügen. In einer separaten Schüssel eine Paste aus dem restlichen Kakao und der Lebensmittelfarbe rühren und mit der Butter-Zucker-Ei-Mischung vermischen. Mehl, Backpulver und Salz mischen und in zwei Chargen aufteilen. Die Buttermilch ebenfalls teilen und einen Teil der Buttermilch mit dem Essig mischen. Im Wechsel die trockenen Zutaten und die Buttermilch zum Teig hinzugeben. Rühren bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in zwei Backformen gießen und für ungefähr 20 bis 25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Dann kalt stellen.

### **Für das „Icing“:**

In der Zwischenzeit das „Icing“ herstellen. Dazu das Mehl und die Milch in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze aufkochen, solange gleichmäßig rühren bis eine dicke, puddingähnliche Masse entsteht. Von der Platte nehmen und Vanille und Salz unterrühren. Danach in eine Schüssel geben und vollständig auskühlen lassen. Mit Klarsichtfolie abdecken.

Dann Butter und Zucker mit einem Rührgerät cremig schlagen bis es leicht und fluffig ist. Bei Bedarf Reste vom Rand herunter schieben. Nach 5 Minuten nach und nach das ausgekühlte Mehlgemisch unterheben. Alles schlagen bis es leicht und fluffig wie Sahne ist.

**Fertigstellung:**

Nach Erkalten die Kuchen aus der Form stürzen. Beide Kuchen einmal teilen. Das „Icing“ mit einem Spatel gleichmäßig auf den unteren Boden verteilen. Einige Erdbeeren in flache Scheiben schneiden und auf die Creme legen. Krokant darüber streuen. Dann den zweiten Boden darauf setzen und ebenfalls bestreichen. Mit dem kleinen Kuchen gleichermaßen verfahren und diesen dann auf den großen Kuchen aufsetzen. Am Ende alles mit „Icing“ verkleiden, mit restlichen Erdbeeren, Schokoraspeln und Blüten verzieren und auf einer Tortenplatte servieren.