

# Red Velvet Cake mit Frischkäsefrosting

Ihr Lieben,



am Freitag Abend, als ich Feierabend machte sagte mein Chef: „ich bin ja mal gespannt, was sie uns morgen, für unsere Weihnachtsfeier, für einen Kuchen zaubern“. Hmmm, ich hatte eigentlich gar nicht vor einen Kuchen zu machen .

Ich hatte mich noch nicht von ihm verabschiedet, da liefen mir schon Ideen reihenweise durch den Kopf.

Ich entschloß mich auf meiner Heimfahrt einen Red Velvet Cake mit Frischkäsefrosting zu machen, weil er a) recht schnell gemacht ist und b) ich fast alle Zutaten zu Hause hatte. Ich entschied mich außerdem dafür, da man hier mit einfachen Mitteln eine sehr schöne Winterlandschaft zaubern kann.

Gesagt, getan.

Nun aber zum Rezept:

Übrigens: für die Torte auf meinem Bild habe ich die doppelte Menge der unten genannten Zutaten, also 500g Mehl, 1TL Salz, 4TL Kakao,...usw. genommen, damit er vierschichtig wird.

## **Zutaten:**

Für den Teig:

250g Mehl

1/2 TL Salz

15g ungesüßten Kakao

110g Butter

300g Zucker

2 Eier

1 TL Vanilleextrakt (Alternativ das Mark einer Vanilleschote)

240ml Milch

ca. 2 TL rote Lebensmittelfarbe

1 TL Backpulver

1 TL hellen Essig

Für das Frosting:

500g Doppelrahmfrischkäse (alternativ 250g Frischkäse + 250g Mascarpone)

175g Butter

115g Puderzucker

1 TL Vanilleextrakt (Alternativ das Mark von einer Vanilleschote)

## **Zubereitung:**

Die weiche Butter in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer 1 – 2 Minuten verrühren, dann unter weiterem rühren den Zucker einrieseln lassen und 2 -3 Minuten weiterrühren, bis sich eine schöne Butter-Zucker Masse gebildet hat. Die Eier einzeln und den Vanilleextrakt zugeben und verrühren lassen.

Das Mehl mit dem Kakao und dem Salz mischen, sieben, in die Milch die Lebensmittelfarbe einrühren und nun im Wechsel mit der Mehlmischung zu der Butter-Zucker-Ei Masse geben und nur noch so lange rühren, bis sich ein gleichmäßiger Teig gebildet hat. Den Essig mit dem Backpulver in einem Gefäß zusammen geben (schäumt!) und direkt zum Teig geben und unterrühren.

Den Teig in eine Springform (26cm) geben (Backpapier auf dem

Boden) und bei 175° Umluft 25 bis 30 Minuten backen (Stäbchenprobe!)

Damit der Teig gleichmäßig aufgeht, habe ich ihn für meine Torte mit der Isoliermethode gebacken. Hier kam noch zusätzliche Backzeit von knapp 20 Minuten dazu (ihr MÜSST auf jeden Fall eine Stäbchenprobe machen!)



Den Kuchen auf einem Abkühlgitter komplett erkalten lassen. In der Zwischenzeit lässt sich super das Frosting vorbereiten. Hierfür einfach alle Zutaten verrühren – fertig.

Den Boden einmal in der Mitte halbieren und mit der Hälfte des Frischkäsefrostings bestreichen, den zweiten Boden draufsetzen und den Rest auf der Oberfläche verteilen.

Ich fülle mir die Creme immer in einen Einwegspritzbeutel, schneide eine Ecke ab und spritze das so auf den Kuchen.



Das Ergebnis finde ich persönlich schöner.

Den Kuchen nun noch ca. 2 – 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und danach nach Bedarf dekorieren.

Nun viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Nicole

Ps.: Ich habe für meine Deko einen Schneemann aus Modelliermasse (50% Fondant und 50% Blütenpaste) hergestellt



und die Bäumchen habe ich mit Buttercreme aufgespritzt (die hatte ich zufällig für einen anderen Kuchen vorbereitet). Das Rezept dazu findet ihr [hier](#). Die Eisblumen sind aus Modelliermasse ausgestochen und obendrauf habe ich zum Schluß noch ein paar Kokosraspel gestreut, damit es wie Schnee aussieht: