

## BLUEBERRY CHERRY CAKE

für 2 x 15cm Backformen

### Zutaten Teige

170g Butter, zimmerwarm  
70ml Sonnenblumenöl  
230g Zucker  
3 große Eier  
2 große Eigelb  
1 TL Vanilleextrakt  
2 ½ TL Backpulver  
½ TL Salz  
345g Mehl  
240ml Buttermilch  
1 Glas Kirschen  
300g Blaubeeren

### Zutaten Vanilla Creamcheese Frosting

225g Butter, zimmerwarm  
225g Frischkäse, ausgewrungen und kalt  
200g Puderzucker  
Prise Salz  
1 TL Vanilleextrakt

### **Achtung:**

Creamcheese Frosting zeichnet sich dadurch aus, dass es sehr frisch ist durch den Frischkäse — Mascarpone oder Schmand sind kein Ersatz hierfür. Ihr solltet ebenfalls den fettesten Frischkäse nutzen, den ihr kriegen könnt und definitiv das Wasser aus dem Frischkäse wringen.

Die Puderzuckermenge wurde bereits reduziert und beträgt in amerikanischen Rezepten das dreifache. Eine weitere Reduzierung der Zuckermenge sorgt dafür, dass die Konsistenz verändert wird. Der Puderzucker saugt die Feuchtigkeit des Frischkäses auf und spielt eine wichtige Rolle.

## Zubereitung Teig

1. die Butter und den Zucker ganz schaumig schlagen
2. während des Schlagens das Öl und Vanilleextrakt hinzugießen und dann nach und nach die Eier und Eigelbe
3. alle trockenen Zutaten gut vermischen und im Wechsel während des Schlagens mit der Buttermilch zum Teig geben (mit trockenen Zutaten beginnen und aufhören)
4. den Teig halbieren (mit Lebensmittel bei Bedarf einfärben) und auf zwei Backformen, welche gefettet und mit Backpapier ausgelegt sind, verteilen
5. ca 200g Kirschen in die eine Hälfte des Teiges drücken und das Gleiche mit den Blaubeeren und der anderen Hälfte tun
6. bei 175°C Ober/Unterhitze für circa 45-50 min backen (Stäbchenprobe)

## Zubereitung

1. den kalten Frischkäse in ein Küchentuch geben und auswringen, bis alles der Flüssigkeit raus ist (ich wringe bis zu 5 min)
2. die Butter auf der höchsten Stufe mindestens 5 min ganz weiß und schaumig schlagen
3. die Maschine stoppen und den ausgewrungenen Frischkäse dazugeben und mixen
4. den Puderzucker dazusieben, damit keine Zuckerklumpen im Frosting sind
5. Vanilleextrakt — kein Aroma — und Salz dazugeben und alles nochmal mischen (immer wieder die Seiten der Schüssel runterkratzen und mit einmischen)
6. das Frosting nach dem Herstellen 60 min kalt stellen, denn es muss bei Verwendung gekühlt sein (kann im Gefrierfach bis zu einem halben Jahr eingefroren werden)
7. die ausgekühlten Böden halbieren, circa 30 min kaltstellen und danach den untersten Boden auf ein Cakeboard geben
8. mit einer Spritztülle das Frosting auf dem Boden verteilen und ein paar der restlichen Kirschen und Blaubeeren auf dem Frosting verteilen
9. einen Boden daraufsetzen, Vorgang mit allen Böden wiederholen und Kuchen von Außen mit Crumb Coat einkleiden (dieser sammelt alle Krümel auf) und 30

min kaltstellen. Anschließend richtig mit Frosting einkleiden und nach Belieben verzieren

Torte mindestens eine Stunde kaltstellen und vor dem Servieren ca 30 min vorher aus der Kühlung holen.

Der Kuchen hält sich bis zu 4 Tage und kann 6 Monate eingefroren werden.

Nach dem Anschnitt sollten die Schnittstellen immer mit Frischhaltefolie bedeckt werden, damit der Kuchen nicht austrocknet.

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:

markiere @lillys\_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Also watch my Youtube Videos.**

**Show me your result on social media:**

**tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery**

