

RED VELVET CAKE

20er Springform

Zutaten Teig

350g Mehl

115g Butter

200g Zucker

1 TL Natron

1/4 TL Salz

2 EL Kakao

240ml Sonnenblumenöl

4 Eier

1 TL Essigessenz oder Apfelessig

240ml Buttermilch (zimbertemp.)

rote Lebensmittelfarbe

Zutaten Cream Cheese Frosting

125g Butter, zimmerwarm

225g Frischkäse, ausgewrungen und kalt

200g Puderzucker

Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung Teig

1. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze heizen
2. die trockenen Zutaten zusammen in eine separate Schüssel sieben
3. nun die restlichen Zutaten schaumig schlagen
4. jetzt die trockenen Zutaten langsam hinzufügen
5. die Backform fetten, bemehlen und mit Backpapier auslegen, befüllen und ca 35 min backen

Zubereitung Frosting

1. den Frischkäse in ein Küchentuch geben und auswringen, bis fast alles der Flüssigkeit raus ist
2. die Butter auf der höchsten Stufe mindestens 5 min ganz weiß und schaumig schlagen
3. die Maschine stoppen und den 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 muss leicht gekühlt (auf keinen Fall kalt) sein bei Verwendung und kann im Gefrierfach bis zu einem halben Jahr eingefroren werden

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!