

## STRAWBERRY SHORTCAKE

2 x 20er Sprinform / 2 x 9inch baking pans

<p><b>Zutaten Teig</b></p> <p>250g Butter, zimmerwarm            200g Zucker            3 Eier, zimmerwarm            1 Zitrone            340g Mehl            1 Pk Backpulver            150g 3,5%iger Joghurt            + Milch</p>	<p><b>Ingredients Batter</b></p> <p>1 ¼ cup butter, room temp.            1 cup sugar            3 eggs, room temp.            1 lemon            2 ½ cups flour            1 tbsp baking powder            2/3 cups full-fat yogurt            + milk</p>
<p><b>Zutaten Füllung</b></p> <p>ca 15 Erdbeeren            250g Mascarpone            200ml Schlagsahne            2 Pk Sahnesteif            3 Pk Vanillezucker</p>	<p><b>Ingredients Filling</b></p> <p>approx. 15 strawberries            1 cup mascarpone            1 cup whip cream            2 tbsp cream stabilizer            3 tbsp sugar            1 tsp vanilla extrakt</p>

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!**

### Zubereitung Teig

1. den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze heizen und die Backformen fetten, bemehlen und den Boden mit Backpapier auslegen
2. Butter und Zucker miteinander aufschlagen und nach circa 3 min die Eier nach und nach hinzugeben
3. den Abrieb der ganzen Zitrone hinzufügen und die Hälfte der Zitrone auspressen und den Saft hinzufügen und erneut aufschlagen
4. Mehl und Backpulver gut miteinander vermischen und im Wechsel mit dem Joghurt während des Schlagens zur Masse geben (mit Mehl anfangen und aufhören)
5. den Teig halbieren und die Backformen damit befüllen und für circa 45 min backen (Stäbchenprobe)
6. anschließend vollständig auskühlen lassen und die Böden halbieren, damit vier Kuchenschichten entstehen

### Zubereitung Füllung

1. die Mascarpone mit dem Vanillezucker cremig aufschlagen
2. Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone heben
3. die Erdbeeren in kleine Würfel schneiden und zwei bis drei Erdbeeren aufheben zum dekorieren den unteren Kuchenboden auf ein Cake Board geben und mit Milch tränken, die Mascarponecreme darauf geben und mit Erdbeerwürfeln garnieren und mit allen Schichten wiederholen

### Instructions Batter

1. **preheat oven to 375°F and butter, flour and line baking pans with parchment paper**
2. **beat butter and sugar until fluffy and add eggs at a time**
3. **add lemon zest of whole lemon and juice of half of the lemon and beat again**
4. **combine flour and baking powder and add alternately with yogurt (start and end with flour)**
5. **divide batter and pour into baking pans and bake for approx. 45 min (insert toothpick)**
6. **let cool off completely afterwards and cut cakes in half so you get four layers**

### Instructions Filling

1. **cream mascarpone with sugar and vanilla extract**
2. **whip cream and cream stabilizer until stiff peaks form and gently fold into mascarpone**
3. **dice the strawberries and keep 2-3 for garnish**
4. **place one layer on a cake board and soak with milk, add mascarpone filling and sprinkle with strawberry chunks – repeat with all layers**