

# Victoria Sponge Cake

## Britischer Traditionskuchen



### Zutaten:

*für 1 Kuchen (20-22er Form)*

250g Mehl  
 250g Butter  
 160g Zucker  
 1 Pck. Backpulver  
 4 Eier (Größe M)  
 Prise Salz  
 1 Pck. Vanillezucker  
 1 EL Speisestärke  
 Etwas Milch od. Wasser

*für die Füllung*

350g Mascarpone  
 3 EL Puderzucker  
 Erdbeerkonfitüre  
 Frisches Obst  
 Puderzucker zum  
 Bestäuben

1. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann jedes Ei eine Minute untermixen. Mehl mit Backpulver und Stärke mischen und sieben, damit der Teig schön fluffig wird. Evtl. etwas Milch oder Wasser zugeben, damit er schön locker wird.
2. Böden von zwei Springformen mit Backpapier auslegen, Rand einfetten. Teig auf beide Formen gleich verteilen und glatt streichen. Wichtig: Bei Springformen größer als 22 cm etwas mehr Teigmenge machen, da sonst der Kuchen nicht hoch genug wird!
3. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C Umluft 20 - 25 Minuten backen. (Stäbchentest!!)
4. Nach dem Auskühlen der Böden beide einmal durchschneiden, damit sich insgesamt 4 Böden ergeben.
5. Mascarpone mit dem Puderzucker vermengen und glatt rühren.
6. Kuchen nun schichten, Erdbeerkonfitüre zwischen die aufgeschnittenen Böden und die Cremefüllung in der Mitte streichen. Rest der Creme für den Rand benutzen. Deckel des Kuchens mit Puderzucker bestäuben und die Mitte mit frischen Früchten belegen.

