



R e z e p t

BETON-KUCHEN

WWW.SISTER-MAG.COM

BETON-KUCHEN

Kontributor: **CAROLE POIROT**

Man braucht

- » zwei quadratische Kuchenformen (21cm Seitenlänge)
- » mit dem Backen einen Tag vor dem Servieren beginnen
- » Für ein genaues, geometrisches Ergebnis kann man ein dickes Stück Pappe, das genau so groß ist wie der Kuchen, in Frischhaltefolie wickeln und oben auf den Kuchen legen. So entstehen bei der Buttercreme besonders gerade Kanten.

Zutaten

FÜR DEN TEIG

- 250 g Mehl
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 mittlere Eier



KATEGORIE
Dessert



AUSGABE
sisterMAG52

- SCHRITT 1** Ofen auf 170C vorheizen. Die Kuchenform fetten und mit Backpapier auskleiden. Butter und Zucker mit einem Handmixer rühren, bis die Mischung hell und luftig ist.
- SCHRITT 2** Ein Ei nach dem anderen einrühren. Das Mehl ein sieben und mit einem großen Löffel unterheben. Falls der Teig zu dick ist, etwas Milch hinzufügen. Der Teig sollte gerade so dick sein, dass er noch vom Löffel fällt wenn man diesen umdreht.
- SCHRITT 3** Jetzt den Teig auf die beiden Formen aufteilen und für 25 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und dann für 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Kuchen auf einem Gitter komplett abkühlen lassen.
- SCHRITT 4** Beide Kuchen in Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag beide Kuchen auswickeln und bei Bedarf den Deckeln abschneiden, sodass eine Schnittfläche entsteht.
- SCHRITT 5** Mit einem Lineal die Mitte der beiden Kuchen abmessen und in die Hälfte schneiden. Die Butter für ca. 2-3 Minuten schlagen, bis sie cremig ist. Den Puderzucker hineinsieben. Vorsichtig rühren, bis alles vermischt ist. Vanille Extrakt und Lebensmittelfarbe einrühren.

FÜR DIE FÜLLUNG

150 g schwarze Johannisbeer-Marmelade
250 g Butter (weich)
500 g Puderzucker
1 TL Vanille Extrakt
einige Tropfen schwarze Lebensmittelfarbe

FÜR DIE BUTTERCREME

150 g Butter
300 g Puderzucker
½ TL Vanille Extrakt
1 kleine Tube black food colour gel

SCHRITT 6 Um den Kuchen zusammenzusetzen zuerst eine Schicht Marmelade auf den untersten Kuchen geben. Mit Hilfe einer Spritztüte mit rundem aufsatz etwas Buttercreme darauf geben. Bei Bedarf etwas mit einem Spachtelmesser verteilen.

SCHRITT 7 Den zweiten Kuchen obenauf setzen und wieder zuerst Marmelade, dann Buttercreme darauf verteilen. Prozess mit dem dritten Kuchen wiederholen. Den vierten Kuchen drauf setzen.

SCHRITT 8 Jetzt Butter, Puderzucker, Vanille Extrakt und etwas Lebensmittelfarbe für die Deko-Buttercreme verwenden. Buttercreme Teil 1: Den Kuchen mit einer sehr dünnen Schicht verkleiden. Dies verhindert, dass Krümel außen sichtbar sind. Den Kuchen für eine Stunde in den Kühlschrank stellen und die restliche Buttercreme abdecken.

SCHRITT 9 Etwas mehr Farbe zu der Buttercreme mischen. Buttercreme Teil 2: den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer dickeren Schicht Buttercreme verkleiden - etwas Creme sollte noch übrig bleiben. Alles so glatt wie möglich verstreichen.

SCHRITT 10 Buttercreme Teil 3: Noch mehr Lebensmittelfarbe zur Buttercreme dazugeben und diese in Punkten auf den Kuchen auftragen. Die dunkleren Punkte jetzt mit der restlichen Creme verstreichen, sodass ein Beton-Look entsteht. Da Beton nie komplett glatt ist, darf auch die Buttercreme etwas uneben sein. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.