

R e z e p t

# VANILLEKUCHEN MIT SCHWEIZER BUTTERCREME



# VANILLEKUCHEN MIT SCHWEIZER BUTTERCREME

Kontributor: **NADINE PAGE**

## Zutaten

### VANILLEKUCHEN - TROCKENE ZUTATEN

- 400 g Mehl
- 25 g Speisestärke aus Mais
- 1 TL Salz
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron

### NASSEE ZUTATEN

- 340 g weiche Butter
- 400 g Zucker
- 5 große Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 360 ml Buttermilch



#### ZEIT

35 Min aktiv  
40 Min inaktiv



#### PORTIONEN

Für 8-10  
Personen



#### KATEGORIE

Nachtisch



#### AUSGABE

sisterMAG58

## VANILLEKUCHEN

- SCHRITT 1** Für diesen Kuchen kann man 3 21-cm-Kuchenformen verwenden, oder für einen kleineren und höheren Kuchen 4 15-cm Formen
- SCHRITT 2** Ofen auf 175°C vorheizen. Die Formen fetten und den Boden mit einem passenden Kreis Backpapier auslegen, damit der Kuchen später leicht rausgenommen werden kann.
- SCHRITT 3** Die trockenen Zutaten gut miteinander verrühren. Beiseite stellen.
- SCHRITT 4** Butter und Zucker mit einem Handrührgerät oder Standmixer cremig und luftig rühren – das dauert eine Weile, meistens ungefähr 5 Minuten. Die Eier langsam dazu geben (ich mache sie gerne vorher in eine extra Schüssel, damit ich sie langsam eingießen kann) und immer warten, dass alles eingerrührt ist bevor man das nächste Bisschen Ei dazugibt. Die Mischung sollte sich nicht trennen. Zum Schluss den Vanilleextrakt hinzugeben.
- SCHRITT 5** In 4 Schritten abwechselnd die trockenen Zutaten und Buttermilch hinzugeben. Im letzten Schritt den Teig nur gerade so lange mischen, bis alles eingearbeitet ist.
- SCHRITT 6** Gleichmäßig auf die Formen verteilen und für 25-30 Minuten backen, oder bis ein Zahnstocher sauber aus dem Kuchen kommt. Den Kuchen unbedingt kom-

## SCHWEIZER MERINGUEN-BUTTERCREME

- 6 große Eiweiße
- 450 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Prise Salz
- 350 g weiche aber kalte Butter

plett abkühlen lassen, da die Buttercreme sonst schmilzt.

### SCHWEIZER MERINGUEN-BUTTERCREME

---

- SCHRITT 1** In einer Schüssel über einem Wasserbad (die Schüssel darf das simmernde Wasserbad nicht berühren) die Eiweiße und den Zucker rühren, bis die Mischung warm und der Zucker komplett aufgelöst ist. Es darf kein körniges Gefühl mehr zwischen den Fingern entstehen, wenn man die Mischung verreibt.
- SCHRITT 2** Die Mischung mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine aufschlagen, bis die Creme steif ist und die Spitzen nicht mehr in sich zusammenfallen. Wenn die Mischung fertig ist, das Salz einrühren.
- SCHRITT 3** Die Mischung komplett abkühlen lassen, falls sie noch warm ist. Dann einen Esslöffel der Butter nach dem anderen mit dem Mixer einrühren. Wenn die gesamte Butter eingerührt ist noch so lange weiterschlagen, bis die gewünschte Textur erreicht ist. Falls die Mischung zu dick wird, kann sie über dem Wasserbad ganz kurz angewärmt und dann nochmals gemixt werden. Falls sie zu dünn ist, etwas im Kühlschrank stehen lassen und dann nochmals mixen.
- SCHRITT 4** Dann mit einem Silikonschaber bei Bedarf vorsichtig die Lebensmittelfarbe unterheben – Pastellfarben sind am einfachsten zu erreichen und sehen schön aus. Ich habe Pink und etwas Schwarz für meinen Kuchen verwendet.
- SCHRITT 5** Mit frischen Kirschen und gefriergetrockneten Früchten dekorieren (ich habe Johannisbeeren und Himbeeren genommen)