



Backrezept

Rezepte zum Backen mit der „Cake Pfanne Easy Layers“ 5er Backform

Überzogener Erdbeerkuchen mit Schokolade (Naked Chocolate Covered Strawberry Cake)

Zutaten:	
<p><u>Zutaten Teig:</u> 2,5 Tassen Mehl 0,5 TL Backpulver 0,5 TL Natron 0,5 TL Salz 0,75 Tassen weiche Butter 1,5 Tassen Kristallzucker 3 Eier 1,5 TL Vanilleextrakt 1 TL Zitronenschale 1 TL Limettenschale 1 TL Orangenschale</p>	<p><u>Zutaten Füllung:</u> 0,25 Tassen festes Pflanzenfett 6 EL weiche Butter 2 Tassen gesiebter Puderzucker 0,5 TL Zitronenschale 0,5 TL Limettenschale 0,5 TL Orangenschale 1-2 EL Limettensaft 1-2 EL Orangen Likör (optional) 1 Glas Zitronencreme</p>
Backanleitung:	
<p>Ofen auf 162°C vorheizen und die „Wilton Cake Pfanne Easy Layers“ Backformen mit Backtrennspray einsprühen. Mehl, Backpulver, Natron und Salz in eine große Schüssel sieben und vermengen. Butter in einer großen Rührschüssel mit dem Mixer verrühren und den Kristallzucker hinzufügen, beides zu einer luftig leichten Masse aufschlagen. Eier nach und nach dazu geben (jedes Ei ca. 1-2 Minuten unterrühren). Anschließend Vanilleextrakt, Zitronen-, Limetten und Orangenschale untermischen. Auf langsamer Stufe weiter rühren und abwechselnd die Mehlmischung mit dem Orangensaft hinzufügen. Den Teig nun in die vorbereiteten Backformen geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 18-21 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Die Böden sind fertig wenn Sie mit einem Zahnstocher in die Mitte stechen und er wieder sauber herauskommt. Anschließend die Böden in der Backform ca. 5 Minuten auskühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig erkalten lassen. Für die Füllung Pflanzenfett und Butter in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach den Puderzucker hinzufügen und alles zu einer gebundenen Masse aufschlagen (ab und zu den Boden und Rand mit einem Schaber oder ähnliches auskratzen, damit sich der Puderzucker und das Fett richtig vermengen können)</p>	<p>Wenn die Masse aufgeschlagen ist den Limettensaft mit der Zitronen-, Orangen- und Limettenschale, und wenn gewünscht den Orangen Likör, hinzufügen und auf mittlerer Stufe weiter schaumig schlagen. Bevor Sie die Böden übereinander stapeln können, schneiden Sie die Krone auf jeder Kuchenschicht ab und legen Sie den ersten Boden auf eine Kuchenplatte. Geben Sie nun eine Schicht Zitronenbuttercreme darauf gefolgt von einem Boden, auf diesen kommt nun eine Schicht Zitronencreme aus dem Glas. Wiederholen Sie die Schritte bis zum Schluss. Als letztes müssen Sie mit der Zitronenbuttercreme enden. Der fertige Kuchen kann nun mit Zitronen-, Orangen- oder Limettenhälften dekoriert werden. Es empfiehlt sich den Kuchen bis zum Servieren im Kühlschrank zu stellen. Dieses Rezept reicht für etwa 8 Portionen.</p> <p>*Die Menge einer Einzelportion Teig oder einer Kuchenbackmischung reicht zum Füllen der 5 Backformen (Ø 15,5cm) aus!</p>