



Rezept

Layer Cake (Etagenkuchen)

Zutaten für 10 Stücke:

- 1 Vanilleschote
- 200 ml Milch
- 510 g weiche Butter
- 350 g feiner Zucker
- 3 Eier
- 410 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- rote oder rosa Lebensmittelfarbe
- 380 g Puderzucker
- 1 TL gemahlene Vanille
- 120 ml Vollmilch
- 250 g rote Konfitüre
- je ca. 100 g Himbeeren und Blaubeeren
- Butter und Mehl für die Form

Außerdem:

- kleine Springform (Ø 15 cm)
- Spritzbeutel mit gezackter Tülle

Zubereitung:

Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen, mit Schote und Milch in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren 3 Min. erhitzen. Schote entfernen, Milch abkühlen lassen. 210 g Butter und Zucker cremig schlagen. Eier untermischen. Mehl, Backpulver und Vanillemilch zugeben, zum glatten Teig verrühren. Teig dritteln, jeden Teil mit Lebensmittelfarbe unterschiedlich stark einfärben: dunkel, mittel, hell. Eine Teigmenge in die gefettete und bemehlte Form füllen, im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (U: 160 °C/G: Stufe 3) ca. 30 Min. backen (Stäbchenprobe machen!). Kuchen aus der Form lösen, auf einem Rost abkühlen lassen. Mit restlichen beiden Teigmengen genauso verfahren.

Restliche Butter schaumig schlagen. Nach und nach unter Rühren Puderzucker, gemahlene Vanille und Milch zugeben. Oberflächen der Kuchen glatt schneiden. Konfitüre erwärmen, 2 Böden damit bestreichen, übereinanderlegen. Dritten Boden auflegen. Kuchen mithilfe des Spritzbeutels mit der Buttercreme rundum garnieren. Beeren verlesen, Torte damit dekorieren.