

Red Velvet Cake

Zutaten

300 g	Zucker
3	Eier
1 Pck.	Vanillinzucker
340 g	Mehl
1 EL	Kakaopulver
1 Prise	Salz
1 TL	Natron
2 TL	Backpulver
300 ml	Öl
280 ml	Buttermilch
1 TL	Lebensmittelfarbe, rote (Pastenfarbe)

Zubereitung

Eier mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig aufschlagen. Die rote Pastenfarbe dazu geben.

In einer Schüssel die Buttermilch mit Öl homogen mischen.

In einer zweiten Schüssel die restlichen, trockenen Zutaten mischen (Mehl, Kakao, Salz, Natron und Backpulver).

Den Inhalt der Schüsseln nacheinander zur Eiermasse dazugeben. Anfangen und enden mit den trockenen Zutaten. Zwischendurch immer wieder homogen rühren. Die Farbe des Teiges darf nicht schwach rot oder rosa sein. Sie muss bordeauxrot sein. Wenn das nicht der Fall ist, gibt man noch etwas mehr Farbe rein.

Erst nach vollständigem Abkühlen durchschneiden und weiter verwenden.

Cream Cheese Frosting

Zutaten

250g Frischkäse

250g Butter

150 g Puderzucker

Zubereitung

Die weiche Butter locker schlagen. Puderzucker in Anteilen dazu geben und gut mit dem Mixer mischen, ca. 10 Min. Frischkäse wieder in Anteilen zur Butter-Mischung zugeben und per Hand mit einem Holzlöffel vorsichtig homogen rühren. Nur so lange rühren, wie es nötig ist.

Wichtig:

Die Butter und der Frischkäse müssen die gleiche Temperatur haben. Sonst kann die Creme beim Mischen gerinnen!

Die Puderzucker-Menge kann man auch erhöhen; wen man es noch süßer mag.

Kakaokuchen

Zutaten

4	Eier
400 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
250 ml	Milch oder Naturjoghurt
250 ml	Öl
100 g	Kakaopulver, (echter, ungesüßt!)
250g	Mehl
1 Pck.	Backpulver

Zubereitung

Den Backofen vorheizen auf 180°C Ober-Unter-Hitze

Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillinzucker schaumig schlagen, bis die Masse mindestens doppelt so hoch ist wie anfänglich. Milch oder Joghurt und Öl unterrühren. Den Kakao langsam untermischen. Zum Schluss so viel Mehl (mit Backpulver) dazu geben, dass ein cremiger Teig entsteht.

Den Teig in eine gefettete und bemehlte Springform (26 cm Durchmesser) geben und auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen. Danach die Hitze auf 150°C herunter drehen und weitere 30 - 45 Minuten backen.

Heraus nehmen, aus der Form lösen und auf dem Bodenblech der Kuchenform (nicht auf einem Kuchengitter, wird sonst nicht so saftig!) auskühlen lassen.

Schokoladen Ganache

Zutaten

400 g Zartbitterschokolade

200 ml Sahne

Zubereitung

Sahne in einem Topf kurz aufkochen lassen.

Gehackte Schokolade in die aufgekochte Sahne schütten. Die Mischung 2-3 Minuten stehen lassen, anschließend erst mit einem Löffel durchrühren.

Nach und nach vermischt sich die Sahne mit der Schokolade. Die Ganache über Nacht kühl stellen (nicht in den Kühlschrank, sonst wird sie zu fest).