

# Fluffiger Vanillekuchen

Dieser fluffige Vanillekuchen ist einfach zu backen und zu verzieren und ist der Hit für jede Party. Die Einfachheit dieses Rezeptes und die Raffinesse der Schablonen ergänzen sich perfekt. Der Kuchen und die Buttercreme werden am besten am Vortag zubereitet – am Tag der Party wird dann nur noch alles zusammengefügt.



## ZUTATEN

ergibt einen Kuchen von ca. 24 cm

### Für den Kuchen, pro Kuchenschicht

245 g Mehl

15 g Backpulver (1 Päckchen)

2 Prisen Salz

225 g Butter

400 g Zucker

4 Eier

2 Vanilleschoten

200 ml Milch

Die aufgeführten Mengenangaben beziehen sich auf eine Kuchenschicht, insgesamt benötigt man drei Kuchenschichten (bitte einzeln backen, da die gesamte Menge des Teiges nicht in eine Standard-Rührschüssel passt).

### Für die Buttercreme

300 g Eiweiß (30 g pro Ei)

400 g Zucker

680 g Butter

2 TL Vanilleextrakt

2 Prisen Salz

### Für die Dekoration

1.250 g Made by Me Pâtisserie Fondant Weiß

1 Portion festes Royal Icing (s. Seite 152)

Lebensmittelgelfarbe Pink

## ARBEITSMITTEL

Backgroundausstattung (s. Seite 150)

Made by Me Pâtisserie Silikonform Kreis

Made by Me Pâtisserie Acrylrolle

Made by Me Pâtisserie Fondant-Clätter

Made by Me Pâtisserie Kuchen- und Cupcake

Schablonenset Floral

Made by Me Pâtisserie Silikonfondantform "Zweige und Blätter"

3 mm Kuchenboard (25 cm Durchmesser)

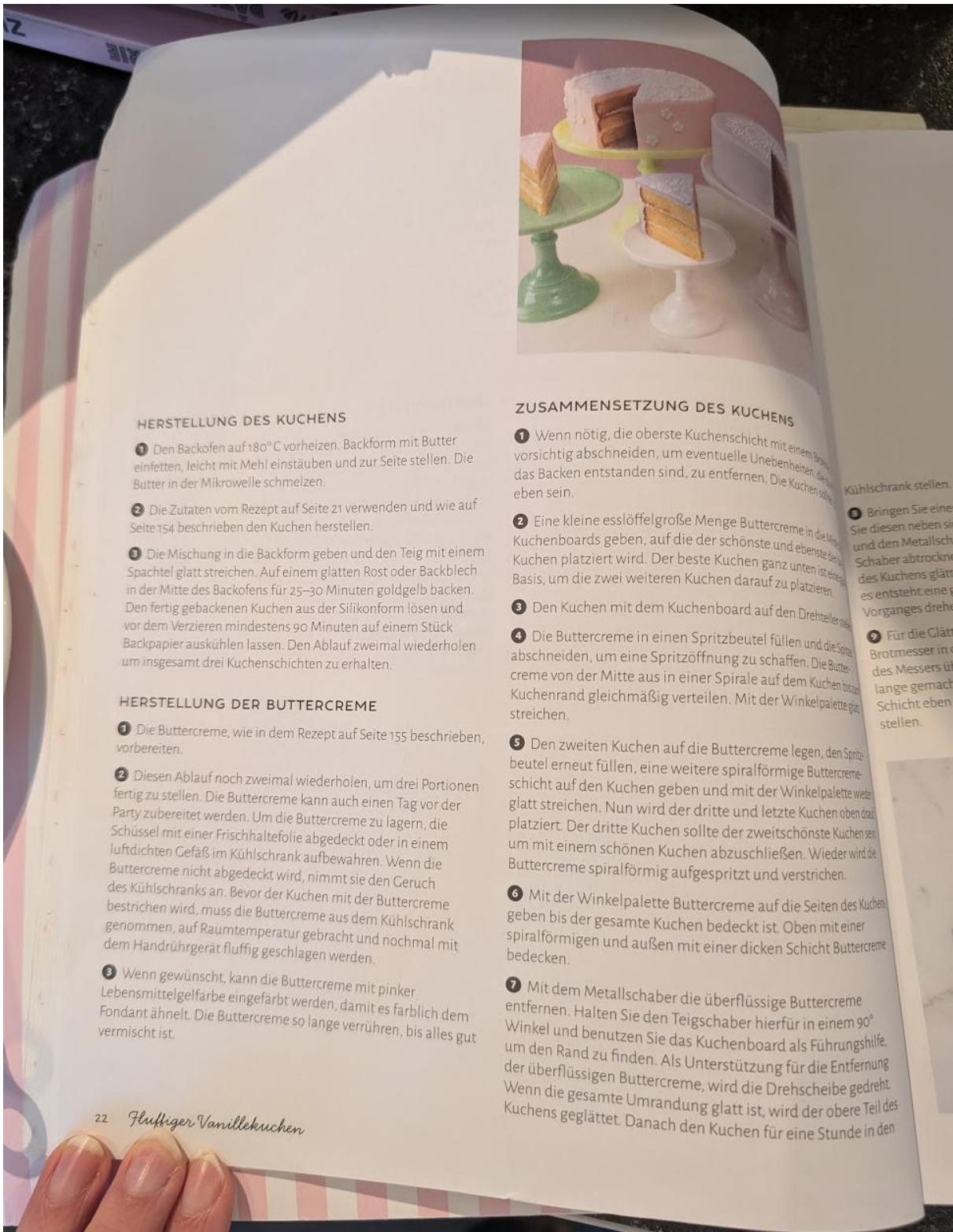
Großes Brotmesser

Winkelpalette

Teigschaber aus Metall

Maisstärke

Drehteller



#### HERSTELLUNG DES KUCHENS

- ❶ Den Backofen auf 180°C vorheizen. Backform mit Butter einfetten, leicht mit Mehl einstäuben und zur Seite stellen. Die Butter in der Mikrowelle schmelzen.
- ❷ Die Zutaten vom Rezept auf Seite 21 verwenden und wie auf Seite 154 beschrieben den Kuchen herstellen.
- ❸ Die Mischung in die Backform geben und den Teig mit einem Spachtel glatt streichen. Auf einem glatten Rost oder Backblech in der Mitte des Backofens für 25–30 Minuten goldgelb backen. Den fertig gebackenen Kuchen aus der Silikonform lösen und vor dem Verzieren mindestens 90 Minuten auf einem Stück Backpapier auskühlen lassen. Den Ablauf zweimal wiederholen um insgesamt drei Kuchenschichten zu erhalten.

#### HERSTELLUNG DER BUTTERCREME

- ❶ Die Buttercreme, wie in dem Rezept auf Seite 155 beschrieben, vorbereiten.
- ❷ Diesen Ablauf noch zweimal wiederholen, um drei Portionen fertig zu stellen. Die Buttercreme kann auch einen Tag vor der Party zubereitet werden. Um die Buttercreme zu lagern, die Schüssel mit einer Frischhaltefolie abgedeckt oder in einem luftdichten Gefäß im Kühlschrank aufbewahren. Wenn die Buttercreme nicht abgedeckt wird, nimmt sie den Geruch des Kühlschranks an. Bevor der Kuchen mit der Buttercreme bestrichen wird, muss die Buttercreme aus dem Kühlschrank genommen, auf Raumtemperatur gebracht und nochmal mit dem Handrührgerät fluffig geschlagen werden.
- ❸ Wenn gewünscht, kann die Buttercreme mit pinker Lebensmittelgelfarbe eingefärbt werden, damit es farblich dem Fondant ähnelt. Die Buttercreme so lange verrühren, bis alles gut vermischt ist.

22 Fluffiger Vanillekuchen

#### ZUSAMMENSETZUNG DES KUCHENS

- ❶ Wenn nötig, die oberste Kuchenschicht mit einem Teigschaber vorsichtig abschneiden, um eventuelle Unebenheiten, die beim Backen entstanden sind, zu entfernen. Die Kuchen sollte eben sein.
- ❷ Eine kleine esslöffelgroße Menge Buttercreme in die unterste Kuchenboards geben, auf die der schönste und ebenste Kuchen platziert wird. Der beste Kuchen ganz unten strecken Basis, um die zwei weiteren Kuchen darauf zu platzieren.
- ❸ Den Kuchen mit dem Kuchenboard auf den Drehsteller stellen.
- ❹ Die Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen und die Spitze abschneiden, um eine Spritzöffnung zu schaffen. Die Buttercreme von der Mitte aus in einer Spirale auf dem Kuchen bis zum Kuchenrand gleichmäßig verteilen. Mit der Winkelpalette glatt streichen.
- ❺ Den zweiten Kuchen auf die Buttercreme legen, den Spritzbeutel erneut füllen, eine weitere spiralförmige Buttercremeschicht auf den Kuchen geben und mit der Winkelpalette wieder glatt streichen. Nun wird der dritte und letzte Kuchen oben dran platziert. Der dritte Kuchen sollte der zweitschönste Kuchen sein, um mit einem schönen Kuchen abzuschließen. Wieder wird die Buttercreme spiralförmig aufgespritzt und verstrichen.
- ❻ Mit der Winkelpalette Buttercreme auf die Seiten des Kuchens geben bis der gesamte Kuchen bedeckt ist. Oben mit einer spiralförmigen und außen mit einer dicken Schicht Buttercreme bedecken.
- ❼ Mit dem Metallschaber die überflüssige Buttercreme entfernen. Halten Sie den Teigschaber hierfür in einem 90° Winkel und benutzen Sie das Kuchenboard als Führungshilfe, um den Rand zu finden. Als Unterstützung für die Entfernung der überflüssigen Buttercreme, wird die Drehscheibe gedreht. Wenn die gesamte Umrandung glatt ist, wird der obere Teil des Kuchens geglättet. Danach den Kuchen für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
- ❽ Bringen Sie einen Brotmesser in die Basis des Kuchens. Sie diesen neben sich und den Metallschaber abtrocknen. Das Kuchenglas wird abgenommen und der Kuchen wird mit dem Metallschaber abgetrocknet. Es entsteht eine glatte Oberfläche. Diese Vorgänge drehen Sie wiederholen.
- ❾ Für die Glättung des Kuchens den Brotmesser in die Basis des Kuchens legen und mit dem Messer über die gesamte Oberfläche des Kuchens streichen. Längere Striche machen die Oberfläche eben und ebenmäßig.



## Himbeer Füllung

### Zutaten für Himbeer Füllung

250g Himbeer (tiefgefroren)  
Saft von 1/2 Zitrone  
32ml Wasser  
60g 3:1 Geleierzucker  
3 Blatt Gelatine (Ersetzt mit 15g Agartine)

### Zubereitung

1. Himbeeren, Zitronensaft und Wasser in einem Topf ca. 6-8 Minuten bei mittlerer Hitze leise kochen lassen.
2. Das Ganze durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Gelierzucker unter den Himbeersud rühren und etwa fünf Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
3. Die Gelatinblätter 5 Minuten in kaltes Wasser ziehen lassen. Nach 5 Minuten aus dem Wasser nehmen und auspressen. Danach direkt in die heiße Himbeersud unterrühren.
4. Danach die Masse im Kühlschrank vollständig (ca. zwei Stunden) auskühlen lassen.

### Kontaktdaten



Am tiefen Graben 53  
65529 Waldems



+49 (0)6126 584 1136



[info@dascupcake.com](mailto:info@dascupcake.com)



- 1) 0 0 0
- 2) 0 0 0 0
- 3) 0 0 ~~0~~
- 4) ✓ ✗ ✗
- 5) 0 0 0 0
- 6) 0 0 0 0 0
- 7) 0 ✓ 0 ~~0~~



## Notizen

Auf **Tortenblätte** einen Kleks **Buttercreme** mit **Spritzbeutel** (dünne Öffnung geben), dann erste Torte darauf geben. Einen doppelten dünnen Rand spritzen und eine dünne Schicht **Füllung** reingeben. Dann zweiten Boden darauf.

Eine Schicht mit dicker Öffnung **Spritzbeutel** draufgeben und mit goldenem **Deckel** draufgeben und drücken. Seiten von unten nach oben mit Spritzbeutel bespritzen und im **Winkel** die Buttercreme verstreichen. Vorsicht, Buttercreme klebt, deswegen regelmäßig abstreichen. Einfrieren bzw. kühlen.

In die **Fondant** Masse Farbe einmassieren. Ggf. Stärke dazu geben, wenn es klebt.

Für die Dekoration 50% **Modellierpaste** und 50% gefärbtes **Fondant** mischen.

**Rose** wie folgt formen: 3 **Backerbsen** große Kugeln, eine 2 cm **Wurst** zwischen zwei Schichten flachdrücken. Dabei den Rand so dünn wie möglich und die Mitte dick wie eine **Ravioli** drücken. Die Wurst zu einem Oval den Rest rund ausdrücken. Das Oval so dünn wie möglich aufrollen. Die runden Teile in einer **Spiralform** im **Uhrzeigersinn** höher als das Mittelteil anbauen dabei das Ende schräg nach unten ziehen. Dann 5 Backerbsen formen (immer ungerade = realistisch) rund und Ravioli förmig ausrollen. Obers Teil zu Dreieck mit **Zahnstocher** einrollen, dabei Lücke zwischen beiden Rollen lassen. Umdrehen mit Spitze nach oben unten **Wasser** auftragen und Spiral förmig im Uhrzeigersinn aufwickeln.

**Blätter** wie folgt formen: kleine Kugel ausrollen, so dünn wie es geht. Musterung mit **Messer** eingeben. 6 bis 10 Blätter formen.

Fondant ausrollen und auf **Malkarton** drücken. Mit **Schieber** über Ecken gehen, bis sich Fondant löst. An Rand mit **Klebestift Band** ankleben.

Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen. Scharber in **heißes Wasser** tauchen und Buttercreme an Rand glattstreichen. Messer in heißes Wasser und Deckel abnehmen. Ggf. mehr Buttercreme draufgeben und verstreichen.

Fondant in eine glatte Kugel wie beim **Sauerteig** formen (nicht zu viel kneten, da sich sonst **Luftbläschen** bilden) mit Stärke ausrollen, dicker gefühlt (vllt. 4mm). Auf Kuchen vorsichtig legen, Luft wegstreichen. Oben mit Hand aufdrücken nach **oben/außen** ziehen und andrücken auch nach oben, grob abschneiden. Kuchen umdrehen und Enden abschneiden, nicht andrücken, da sich sonst Blasen bilden. Gerne mit Schieber glatt drücken.

Mit **Spritzglasur** Kuchen auf Malkarton in S-Form kleben. Deko mit Spritzglasur aufgeben und Spitzband mit zwei Punkten am Kuchen unten anbringen.

## Zeitplan

<b>Montag</b>	Deko machen und Fondant färben
<b>Dienstag</b>	Schichten backen und Füllung (im Kühlschrank lagern)
<b>Mittwoch</b>	Buttercreme machen und mit Buttercreme und Füllung füllen
<b>Donnerstag</b>	Schichten und Fondant
<b>Freitag</b>	Deko Elemente anbringen