

## Rezept für eine runde Kuchenform ø 20 cm - 26 cm

Ich bevorzuge es meistens, den Kuchen im Tortenring mit ø 20 cm zu backen, weil dann der Kuchen schön hoch (ca. 8 cm) wird. Rechnerisch müsste der Kuchen dann eine Höhe von ungefähr 4.5 cm haben, wenn ihr ihn in einer üblichen Springform mit ø 26 cm backt.

**Tipp:** Am genauesten ist es, wenn ihr als erstes die Eier abwägt und dann die restlichen Zutaten im gleichen Verhältnis dazugebt: z.B. wiegen die 5 Eier zusammen (ohne Schale!) 225 g, und das ist jetzt auch der Richtwert für Butter, Zucker und Mehl, d.h. 225 g Butter, 225 g Zucker und 225 g Mehl. So genau nehme ich es allerdings auch nicht. Aber wenn ich noch Eier in verschiedenen Größen da habe, dann wiege ich sie so, dass ich auf ungefähr 250 g komme.

### *Grundteig:*

250 g Butter, weich oder Margarine (mit Margarine ist der Kuchen dann laktosefrei! Aber ich benutze Margarine nie wegen der [Transfette](#))

250 g Zucker

1/4 TL Salz (entspricht einer guten Prise)

250 g Mehl

5 Eier Größe M, oder 4 Eier Größe L

knapp 1 EL Backpulver

### *Für eine Zitronen-Variation:*

Abgeriebene Schale 2-3 Bio-Zitronen oder einige Tropfen Zitronenaroma mit dem Mehl in den Teig rühren, Dosierung je nachdem, wie intensiv ihr den Zitronengeschmack haben wollt

### *Für eine Orangen-Variation:*

Abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen oder einige Tropfen Orangenaroma mit dem Mehl in den Teig rühren, Dosierung je nachdem, wie intensiv ihr den Orangengeschmack haben wollt

### *Für eine Vanille-Variation:*

Das Mark einer Vanilleschote mit dem Zucker in den Teig rühren oder 20 g des Zuckers durch 2-3 Pck. Vanillinzucker ersetzen.

### *Für eine Schokoladen-Variation:*

50 g des Mehls durch 50 g Kakaopulver ersetzen und zusätzlich 50 g geschmolzene zartbitter-Kuvertüre nach dem Unterrühren des Zuckers dazugeben.

### *Für eine Käsekuchen-Variation:*

100 g der Butter/Margarine durch Frischkäse ersetzen. Frischkäse dabei wie Butter/Margarine behandeln.

### *Laktosefreie Variation ohne Margarine:*

250 g Butter/Margarine durch 200 ml Speiseöl und 50 ml Flüssigkeit (je nach Vorliebe Säfte, Limonade oder einfach Wasser, ruhig aus gesprudelt) ersetzen. Hierbei die 50 ml Flüssigkeit erst mit dem Mehl zum Teig geben!

### *Außerdem optional:*

- Stückchen zum Untermischen: z.B. getrocknete Früchte, gehackte Nüsse, Schokostückchen nach Belieben, aber am besten nicht mehr als 200 g. Ganz zum Schluss erst vorsichtig unterheben.
- Den gebackenen Kuchen nach dem Abkühlen quer durchschneiden und mit Sahne, Buttercreme, Marmelade usw. füllen. Was ich ganz lecker finde ist auch eine dünne Schicht

Marmelade und dann eine dickere Schicht Schlagsahne als eine Schicht, wie beim Victoria Sponge Cake (siehe unten)!

### *Victoria Sponge Cake:*

Dieser Klassiker ist eine Variante des Pound Cakes und wurde nach der Königin Victoria des Vereinten Königreichs (1819-1901) benannt. Hierzu die Vanille-Variante machen, den Kuchen nach dem Backen einmal quer durchschneiden und mit einer Schicht Himbeermarmelade und einer Schicht Schlagsahne darauf füllen. Die Menge der Füllung hängt vom Durchmesser eures Kuchens ab und auch davon, ob ihr lieber mehr oder weniger Füllung mögt. Bilder dazu gibt es [hier](#).

### *Equipment:*

Küchenwaage

Evtl. Reibe zum abreiben der Zitronen- bzw. Orangenschale

Sieb

Schneebesen

Handrührgerät mit Rühraufsatz

Rührschüssel

Teigschaber

Backform (entweder ein Tortenring und Backpapier oder alternativ eine Springform)

Kuchenrost oder Rost vom Ofen zum Abkühlen

1. Für die Zitronen- und Orangenvarianten die Schalen abreiben.
2. Das Mehl sieben und mit dem Backpulver (und für die Schoko-Version noch zusätzlich mit dem Kakaopulver) vermischen. Ich nehme dazu immer einen Messbecher als Gefäß und einen kleinen Schneebesen zum Verrühren.
3. Die Backform vorbereiten. Eine Anleitung für die Vorbereitung zum Backen mit Tortenring [hier](#). Ansonsten einfach den Boden (nur den Boden, die Seiten nicht, weil sonst der Teig beim aufgehen wieder "abrutschen" kann!!) der (Spring-)Form mit Backpapier auslegen oder mit einem Pinsel mit weicher Butter/Margarine einfetten (ich nehme auch einfach Öl, das hat bei mir auch immer gut funktioniert) und ggf. noch mit Mehl oder Paniermehl ausstreuen (ich mache das nie, dafür bin ich einfach zu faul). Silikonformen müssen gar nicht vorbereitet werden und neue, noch gut beschichtete Formen bereite ich auch nicht vor.
4. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Wenn mit Heißluft gebacken werden soll, muss nicht vorgeheizt werden, weil die Luft schon in der richtigen Temperatur in den Ofen geblasen wird.
5. Die weiche Butter/Margarine in die Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe schaumig schlagen.
6. Den Zucker dazu geben und unterrühren.
7. Die Eier einzeln bzw. nach und nach (falls ihr sie zum wiegen in ein Gefäß gegeben habt) dazugeben und jeweils ca. 1/2 Minute verrühren.
8. Für die Varianten jetzt die Orangen- bzw. Zitronenschalen, das Vanillemark, die geschmolzene Schokolade oder alternativ einfach einige Tropfen Aroma dazugeben und kurz auf mittlerer Stufe verrühren.
9. Nun das Mehl in zwei Portionen jeweils nur kurz auf mittlerer Stufe verrühren. Falls die Variante mit Öl und Flüssigkeit gewählt wurde, die Flüssigkeit mit dem Mehl zusammen dazugeben.
10. Falls Stückchen rein sollen, diese jetzt vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben.
11. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (entweder vorgeheizt bei 180°C oder nicht vorgeheizt bei 160°C) ca. 35-50 Minuten je nach Backform backen (mit ø 20 cm benötige ich tatsächlich 50 Minuten). Stäbchenprobe (auch Stäbchentest genannt) machen: mit einem Holzstäbchen reinpicksen. Wenn das Holzstäbchen sauber wieder herauskommt (also nichts am Holzstäbchen hängen bleibt), ist der Kuchen fertig und kann rausgenommen werden. Ich habe diesen Kuchen im Tortenring ø 20 cm mit der Isoliermethode (zum gleichmäßigen

Aufgehen) gebacken. Bilder und eine detaillierte Anleitung dazu im Artikel [hier](#) (es ist auch genau dieser Kuchen ;))!

12. Wer den Kuchen noch füllen möchte, den Kuchen nach dem Abkühlen noch quer durchschneiden und mit Marmelade, Sahne, Buttercreme etc. füllen.

*Nährwerte für den gesamten Kuchen\*:*

4232 kcal, 66.6 g Eiweiß, 439 g Kohlenhydrate - davon 253.3 g Zucker, 244.7 g Fett - davon 151.9 g gesättigt, 3.5 g Natrium

\* Diese Angaben gelten für den Kuchen nach dem Grundrezept ohne jegliche Variation.