

# SAMTROTER KUCHEN / CUPCAKES

Diese Kitsch-Version des «Red-Velvet-Kuchens» ist unser Geheimrezept. Der geschmacksreiche und feuchte Kuchen wird garantiert allen gefallen. Seine einzigartige Optik sticht durch das weiche und samtige Rot hervor.

Er ist einfach perfekt für jede 1. Augustfeier.

**Mit der untenstehenden Menge an Zutaten backen Sie 12–15 Cupcakes.**



## ZUTATEN

200 g Zucker  
125 g weiche Butter  
2 Eier  
2 TL Vanillepaste oder 1 Vanilleschote  
1,5 dl Sauerrahm  
180 g Mehl  
3 EL Kakaopulver  
1/2 TL Backpulver  
1/2 TL Natron  
1/2 TL Salz  
Rote Lebensmittelfarbe

## ZUBEHÖR

Mixer mit flachem Schwingbesen  
Backform  
Spachtel

**1** Den Ofen auf 180 °C vorheizen und eine Kuchenform mit Butter und Mehl vorbereiten. Um die Loslösung des Kuchens zu vereinfachen, nach dem Einbuttern und Einmehlen ein Backpapier auf dem Boden der Form auslegen. Zur Veranschaulichung der Vorbereitung (siehe Seite 36).

**2** Mit einem elektronischen Mixer in einer Schüssel die Butter, den Zucker und die Eier bei mittlerer Geschwindigkeit mixen bis eine cremige Masse entsteht.

**3** Die Vanillepaste beifügen. Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Natron und Salz in einer

separaten Schüssel mixen und in zwei Etappen unter den Sauerrahm rühren.

**4** Die Lebensmittelfarbe dazugeben die Masse gut mischen.

**5** Den Teig in die in Schritt 1 vorbereitete Kuchenform geben.

**6** Den Kuchen während 20 Minuten bei 180 °C backen. Den Kuchen zum Kühlen am besten auf ein Gitter bevor legen, bevor er aus der Form genommen wird.

Um einen doppelt so grossen Kuchen zu backen, nehmen Sie die doppelte Menge an Zutaten.