

Einfacher Biskuitkuchen

® mit freundlicher Unterstützung von KitchenAid Europe

Die perfekte Basis für zahllose Backkreationen ganz nach deinem Geschmack: Dieser luftige Biskuitkuchen ist in Windeseile zubereitet und schmeckt einfach nur himmlisch!

Zubereitungszeit: 45 Min.

Portionen: 6

Rezept herunterladen

Zutaten

- 225 g weiche Butter
- 225 g Zucker
- 4 Eier Größe L
- 225 g selbsttreibendes Mehl
- 60 ml Milch
- 225 g Schlagsahne
- 120 g Himbeermarmelade

Zubereitung

Schritt 1

Die weiche Butter und den Zucker in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Den Schneebesen anbringen und auf Geschwindigkeitsstufe 4 verrühren, bis die Masse hell und schaumig ist.

Schritt 2

Eier, Mehl und Milch hinzugeben und auf Geschwindigkeitsstufe 2 30 Sekunden lang verrühren.

Die Geschwindigkeitsstufe auf 4 erhöhen und weitere 2 Minuten lang rühren.

Schritt 3

Den Teig auf zwei Springformen mit je 18 cm Durchmesser aufteilen.

Schritt 4

In der Mitte des Backofens 25–30 Minuten bei 180 °C backen. Stäbchenprobe machen. Die Kuchen abkühlen lassen und dann aus den Springformen nehmen.

Schritt 5

Den Schneebesen an der Küchenmaschine anbringen und die Schlagsahne in die Schüssel geben. Die Sahne auf Geschwindigkeitsstufe 8 schlagen.

Schritt 6

Schlagsahne und Himbeermarmelade auf dem Biskuitkuchen verteilen und zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Hilfe beim Zubereiten?

Mit kultigen Küchentools von KITCHENAID® gelingt jedes Rezept



KITCHENAID®
5KFC3516E Food
Processor One-Touch-
Bedienung 240W, 2 Stufen
Doppelklinge

€ 59,99



KITCHENAID®
5KHBBV53E Stabmixer
kabellos Lithium-Ionen-
Akku wiederaufladbar

€ 119,99



KITCHENAID®
5KSMPEXTA
Röhrennudel- vorsatz mit 6
Einsätzen für frische Pasta

€ 178,99



KITCHENAID®
Flexirührer mit fl
Rührkante

€ 39,99

