


# Sommerlicher Victoria Sponge Cake mit Erdbeeren

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

 bis zu 40 Min.**Zutaten:****Biskuitteig:**

4 Eier Grösse M  
150 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Mehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver

**Füllung:**

250 g Erdbeeren (vorbereitet  
gewogen)  
400 ml Schlagrahm  
2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter  
2 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 EL Erdbeerkonfitüre

**Zum Verzieren:**

Dr. Oetker Dekorblumen

**1 Vorbereiten:**

Den Boden einer Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C****Heißluft etwa 160 °C****2 Biskuitteig zubereiten:**

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Vanillin-Zucker mit Zucker mischen und unter Rühren in ca. 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl und Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig gleichmässig in der Form verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Rille: in der Mitte des Backofens****Backzeit: etwa 50 Minuten**

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- 3 Mitgebackenes Papier vorsichtig abziehen. Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden.

4 **Füllung zubereiten:**

Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Schlagrahm mit Rahmhalter und Vanillin-Zucker steif schlagen. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Mit 1 EL Erdbeerkonfitüre bestreichen und mit 1/3 der Erdbeeren belegen. Darauf 1/3 des Schlagrahms verstreichen. Den mittleren Boden auflegen und ebenso belegen und bestreichen. Den oberen Boden auflegen und mit dem übrigen Schlagrahm bestreichen.

5 **Verzieren:**

Übrige Erdbeeren fächerartig auf den Victoria Sponge Cake auflegen und nach Belieben mit Dekorblumen verzieren.