

Hier und heute



Beerencake

Konditormeister Marcel Seeger macht einen saftigen Beerencake - einfach zubereitet mit herziger Dekoration!

Rezept

Beerencake

von Marcel Seeger, für eine Backform von 26 cm Durchmesser

Zutaten

- 180 g Butter, Zimmertemperatur
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote
- 5 Eier (Größe M)
- 200 g Mehl, Typ 550
- 40 g Speisestärke
- 8 g Backpulver
- 300 g Beerenmischung, tiefgekühlt

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Backform gut einfetten und mehlen. Alternativ eine Backform mit Backpapier einschlagen.

Die Butter mit Zucker, Salz und Vanillemark aufschlagen und dabei die Eier nach und nach zufügen. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver gründlich vermischen. Anschließend die Mehlmischung unter die Butter-Eimasse heben und alles zu einem glatten Rührteig verbinden.

Zum Schluss die tiefgekühlten Beeren (alternativ aufgetaut und gut abgetropft) vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in die Backform geben und dann direkt im vorgeheizten Backofen circa 55 bis 60 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Den fertig gebackenen Beerencake in der Form auskühlen lassen und anschließend die Form vorsichtig entfernen.

Tipp - Herzige Dekoration

200 g rot eingefärbten Rollfondant auf einer Arbeitsfläche, die zuvor mit Puderzucker dünn besiebt wurde, ausrollen. Mit Herzausstechern verschiedener Größen rote Herzen ausstechen und auf der Kuchen-Oberfläche dekorieren. Vor dem Auflegen die Kuchenoberfläche dünn mit Puderzucker besieben, so heben sich die Herzen optisch schön ab.