

## Erdbeer-Victoria-Sponge-Cake

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- ½ TL Salz
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 1 Päckli Backpulver
- 2 TL Vanillepaste

### Für die Füllung:

- 100 g weiche Butter
- 0.5 dl Vollrahm
- 200 g Puderzucker
- 6 EL Erdbeerkonfitüre

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zwei runde Kuchenformen mit je ca. 20 cm Durchmesser gut einfetten.

Die Butter mit dem Zucker und der Vanillepaste schaumig rühren und die verquirlten Eier dazugeben und nochmals gut vermischen.

Das Mehl mit Salz und Backpulver vermischen und anschliessend unter die Masse rühren, bis ein Teig entsteht. Falls der Teig zu trocken ist, einen Schuss Milch begeben.

Den Teig gleichmässig in die beiden Backformen geben und glattstreichen.

Die beiden Kuchenhälften für ca. 30 Minuten backen, bis die Oberflächen goldbraun sind.

Die Kuchenhälften auf einem Gitter mit der glatten Seite auskühlen lassen.

Die Butter mit dem Rahm und dem Puderzucker zu einer Buttercrème verrühren.

Einen Kuchenboden mit der Erdbeerkonfitüre und dann mit der Buttercrème bestreichen. Danach zweiten Boden draufsetzen.

Kuchen mit Puderzucker bestreuen und servieren.