Red Velvet Teig

Von Kuchenfee



Ich habe dieses Rezept vor viiiielen Jahren von einer Freundin aus Australien bekommen. Es ist wunderbar schokoladig, saftig und super fluffig. Dadurch das wir das Rezept von Cup & Tablespoon auf das Metrische System mit Gramm umrechnen mussten, sind einige Mengenangaben etwas krum.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**40 min**	**n/a**	**50 min**

14 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

TEIG

215 g	Mehl
5 g	Speisestärke
35 g	Backkakao
¾ TL	Natron
	Rote Pulverfarbe
175 g	Butter
360 g	Zucker
1 Paket	Vanillinzucker
3	Eier
75 ml	Buttermilch
175 g	Griechischer Joghurt

Werkzeuge

- Waage
- Cupcake Form
- Gummilippe
- Schüssel

Zubereitung

01 Ofen vorheizen auf 175°C Umluft.

1. TEIG

01 Butter, Zucker & Vanillinzucker fluffig auffschlagen. Ein Ei dazu geben und gründlich unterarbeiten & mit dem zweiten Ei wiederholen.

02 Trockenen Zutaten miteinander vermischen, Buttermilch & Griechischer Joghurt miteinander vermischen. Eine Hälfte der trocknen Zutaten auf die Butter-Zucker-Eier-Masse geben mit einer Hälfte der Flüssigkeit. Alles KURZ aber gründlich verrühren und jeweils die restlichen Zutaten dazugeben und wieder KURZ aber gründlich verrühren.

03 Die Masse in Cupcakeförmchen füllen (ca. 3/4 voll) und 20- 25 Minuten backen.