

Anetts Victoria Sponge Cake

**Für 2 Springformen (20 cm Durchmesser)
(Alternativ 1 Form mit 24 cm Durchmesser)**

Zutaten für den Boden

185 g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver
40 g blanchierte, geriebene Mandeln
225 g Butter
150 g feiner Zucker
4 große Eier
75 g flüssiger Honig

Zutaten für die Füllung

150 ml Schlagsahne
30 g flüssiger Honig
ca. 100 g Erdbeermarmelade
ca. 200 g gemischte Beeren
(z.B. Erdbeeren und Blaubeeren)

Zutaten für die Deko

optional: 50 g Rollfondant,
Lebensmittelfarbe gelb, goldene
Zuckerperlen

Material

Holzstäbchen
ggf. Ausstecher Krone

Zubereitung Boden

Den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, beide Backformen fetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

Tipp: Damit der Rand nicht trocken wird, die Springform-Rand von außen mit Alufolie einpacken.

In zwei Formen backt der Kuchen besser! Alternativ kann man auch 1 Form mit 24 cm Durchmesser nehmen und den Boden durchschneiden.

Mit einem Mixer oder einer Rührmaschine zuerst Butter und Zucker zu einer leichten, hellen Masse aufschlagen. Dann den Honig hinzufügen und nach und nach die Eier einarbeiten. Mehl und Backpulver sieben und unter die Masse heben. Die Masse auf beide Backformen gleichmäßig verteilen und für 25-30 Minuten bei 180°C backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Dann den Kuchen auskühlen lassen.

Zubereitung Füllung & Deko

Die Beeren waschen und verlesen. Die Schlagsahne fast steif schlagen, den Honig einfließen lassen. Kuchen aus der Form nehmen und das Backpapier ablösen. Einen Boden als unteren Boden verwenden und mit Marmelade bestreichen. Circa die Hälfte der geschlagenen Sahne darüber verstreichen. Nun die Beeren verteilen (große Beeren vorher zerkleinern). Den zweiten Kuchenboden darüber setzen und mit Schlagsahne und den übrigen Beeren garnieren, hierbei die Beeren z.B. in Form der britischen Flagge anordnen.

Tipp: Wer möchte sticht mit einem Kronenausstecher eine kleine Krone aus Rollfondant aus und verziert diese mit Zuckerperlen.

Viel Freude beim Backen und guten Appetit!