



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## VICTORIA SPONGE KUCHEN MIT PFIRSICHEN UND APRIKOSEN



**HAUPTZUTAT**  
Mehl

**ZUBEREITUNGSZEIT**  
Unter 2 Stunden

**PORTIONEN**  
8-10

### ZUTATEN

- 300 g Zucker
- 300 g weiche Butter
- 6 Eier, Größe L
- 300 g selbsttreibendes Mehl, gesiebt (Alternativ 300 g Mehl, 3 TL Backpulver, ½-1 TL Salz, ½ TL Natron)
- 1½ TL Backpulver
- 45 ml Milch

#### Für die Füllung und zur Garnieren:

- 600 ml Schlagsahne
- 5 EL Puderzucker, gesiebt
- 125 ml Aprikosenmarmelade
- 4-6 Pfirsiche, halbiert, in Scheiben geschnitten und geviertelt

### ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Eine 26 cm große Springform von Le Creuset einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Für den Biskuit den Puderzucker und die Butter in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer hellen Creme rühren. Während des Rührens die Eier nacheinander einzeln hinzufügen und dazwischen stets gut verrühren. Die gesiebten trockenen Zutaten hinzugeben und auf niedriger Stufe glattrühren. Anschließend die Milch hinzufügen und unterrühren.
3. Nun den Teig in die eingefettete Springform geben und 45-50 Minuten lang backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Auf ein Kuchengitter stellen. Komplet abkühlen lassen, bevor er aus der Form genommen wird. Nach dem Abkühlen horizontal halbieren. Für die Füllung die Sahne steif schlagen und den Puderzucker unterrühren.
4. Die erste Hälfte des Biskuitbodens auf eine Le Creuset Tortenplatte mit Fuß stellen und die Marmelade auf der Oberfläche verteilen. Anschließend mit einem Drittel der Schlagsahne bestreichen. Dann den zweiten Biskuitboden darüberlegen und die restliche Sahne darauf verteilen. Mit den Pfirsichscheiben und geviertelten Pfirsichen garnieren.



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

*Tipp:*

*Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Für einen höheren Kuchen die Rezeptmenge verdoppeln und in zwei Portionen nacheinander in der Springform backen. Dann einfach beide Biskuitkuchen füllen, ohne sie zu halbieren.*

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)