

Es gibt die Slowfood Bewegung und es gibt das LEON, eine Fastfoodkette, die gutes Fast Food zu ihrem Credo gemacht hat. Die Idee ist so überzeugend, dass aus dem ersten Geschäft in der Carnaby Street in London im Jahr 2016 bereits 47 Filialen entstanden sind. Und auch mehrere Koch- und Backbücher haben die Gründer des LEON inzwischen veröffentlicht.



Beliebtes Victoria Sandwich, schnell vergriffen. Aus dem Backbuch „LEON Backen - Herzhaft & Süß“

Ich habe mir vor vielen Jahren das Backbuch „LEON Backen - Herzhaft & Süß“ gekauft und

war gleich gefangen von den bunten Seiten und den liebevollen Rezepten, die viele Freunde und Weggefährten der LEON-Betreiber hierzu beigesteuert haben. Einen Klassiker der englischen *tea time* habe ich für Freunde am Wochenende zubereitet: Ben Millers Victoria-Biskuit, der in England auch als Victoria Sandwich bekannt ist.



Die Zubereitung ist sehr einfach, wenn man zu Beginn ausreichend lange Zucker und Butter aufschlägt. Aber das könnt Ihr jetzt alles im Rezept nachlesen. Ich muss mir noch schnell ein letztes Stück der Torte sichern.

**Zutaten für zwei 24er Springformen:**

330 g weiche Butter

330 g Feinstzucker

1 Pk. Vanillezucker

6 Eier

330 g Mehl

2 TL Backpulver

150 g Himbeermarmelade

2 Schälchen frische Himbeeren

300 g Crème fraîche



**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Backformen einfetten und mit Mehl bestäuben. Wer wie ich nur eine 24er Springform hat, sollte die Zutaten für den Teig halbieren und die Böden nacheinander in der einen Form backen.
2. Die Butter mit dem Feinstzucker schaumig schlagen. Dieser Schritt ist enorm wichtig, den je länger man diese beiden Zutaten aufschlägt, desto feiner wird der Biskuit. Am Ende sollte die Butter-Zucker-Mischung fast weiß sein und der Zucker komplett aufgelöst. Das dauert mindestens fünf Minuten.

3. In einer Schüssel das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Je ein Ei und einen Esslöffel Mehl unter den Teig rühren, bis beides gut eingearbeitet ist. Mit den weiteren Eiern ebenso verfahren. Am Ende das restliche Mehlgemisch unterrühren.
4. Den Teig in die vorbereiteten Springformen füllen und glatt streichen und im Backofen 40 Minuten backen. Die Kuchen dann in der Form zehn Minuten auskühlen lassen und anschließend auf einem Kuchengitter geben, bis er völlig erkaltet ist.
5. Einen Biskuitboden auf die Kuchenplatte geben und darauf die Marmelade verstreichen. Crème fraîche mit dem Mixer aufschlagen und auf die Marmelade streichen. Himbeeren verlesen und auf die Crème fraîche geben. Abschließend den zweiten Biskuit oben aufsetzen.
6. Den Kuchen bis zum Servieren im Kühlschrank lagern. Vor dem Anschneiden mit etwas Puderzucker bestäuben.

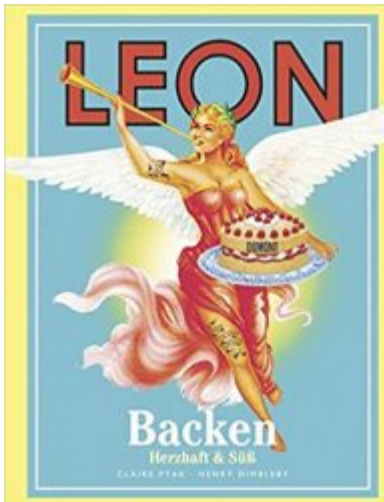




Victoria Biskuit wie er sein soll!

**Enjoy!**

*Helena*



***Diese Kaufempfehlung enthält einen Affiliate-Link. Wenn Ihr darüber bei amazon.de das Buch oder etwas anderes bestellt, bekommen wir eine kleine Provision. Für Euch entstehen keine zusätzlichen Kosten. Das Buch ist auch in jedem anderen Buchhandel, on- und offline, erhältlich.***