

Backen

Rezept von Roman Schäfer aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 20.02.2026

Red Velvet Cake

Für 10 Stücke

Zutaten:

Für den Red Velvet-Biskuit:

110 g	Butter
220 g	Weizenmehl (Type 405)
240 g	Zucker
10 g	Backpulver
etwas	Salz
30 g	Rote Bete Pulver (nach Belieben)
150 g	gegarte Rote Bete (Vakuumpack oder selbst gekocht und geschält)
2	Eier (Größe M)
70 g	TK-Himbeeren
10 g	Zitronensaft
30 g	Schlagsahne

Für die weiße Schokoladencreme:

3,5 Blatt	weiße Gelatine
240 g	weiße Kuvertüre
660 g	Schlagsahne

Zusätzlich:

50 g	weiße Kuvertüre
35 g	gefriergetrocknete Himbeeren

Außerdem:

Tortenring (Ø 22 cm) oder Springform (Ø 22 cm)
 Backpapier
 Schlagkessel (mit Standring) oder Edelstahlschüssel
 Frischhaltefolie
 Kleine Glasschüssel
 Tortenscheibe
 Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm)

Zubereitung:

1. Einen Tortenring (Ø 22 cm) in Backpapier einschlagen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen (oder eine Springform mit Ø 22 cm mit Backpapier auslegen). Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
 2. **Für den Biskuit** die Butter in einen kleinen Topf geben, bei mittlerer Hitze zerlassen und den Topf mit der flüssigen Butter beiseitestellen.
 3. Das Mehl, den Zucker, das Backpulver, 1 Prise Salz und das Rote Bete-Pulver in eine Rührschüssel geben und mischen.
 4. Die gegarten Rote Beten in kleine Stücke schneiden und in einen Rührbecher geben. Die Eier, die flüssige Butter, die TK-Himbeeren, den Zitronensaft und die Sahne zugeben und mit einem Pürierstab fein pürieren.
 5. Die Rote-Bete-Mischung zur Mehlmischung in der Schüssel geben und sorgfältig verrühren.
 6. Die Masse in den vorbereiteten Tortenring füllen und im vorgeheizten Ofen etwa 50 Minuten backen.
- Tipp:** Mit einer Stäbchenprobe können Sie prüfen, ob der Biskuit durchgebacken ist. Hierfür stechen Sie mit einem Holzstäbchen in den Kuchen und ziehen es wieder heraus. Klebt Teig am Stäbchen, backen Sie den Biskuit weitere 3 Minuten und wiederholen die Probe. Wenn kein Teig am Stäbchen haftet, ist der Biskuit durchgebacken.
7. Den Boden auf dem Blech (bzw. in der Form) auf einem Gitter abkühlen lassen.
 8. Inzwischen **für die Kuvertürecreme** die Gelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
 9. Die Kuvertüre mit einem großen, scharfen Messer kleinschneiden.
 10. 160 g Sahne in einen mittelgroßen Topf geben, aufkochen und den Topf von der Kochstelle nehmen.
 11. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der heißen, nicht mehr kochenden Sahne auflösen.

12. Die Kuvertüre zur heißen Sahne geben und darin auflösen, kurz stehen lassen und mit einem Schneebesen glattrühren.
13. Die restliche Sahne (500 g) mit dem Schneebesen untermischen. Die Kuvertüresahne in einen Rührbecher umfüllen und mit einem Pürierstab sorgfältig glatt pürieren. Die Kuvertüresahne mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
14. Den Biskuitboden vorsichtig aus dem Tortenring (bzw. der Form) lösen. Dann vollständig auskühlen lassen, in Frischhaltefolie einpacken und über Nacht kühl stellen.
15. Am folgenden Tag den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden, so dass sich 3 Biskuitböden ergeben.
16. **Für die Fertigstellung** die Kuvertüre mit einem großen, scharfen Messer kleinschneiden, in eine kleine Glasschüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen.
17. Die Unterseite einer Biskuitbodenscheibe mit der geschmolzenen Kuvertüre bestreichen, fest werden lassen und mit der Kuvertüre-Seite nach unten auf eine Tortenscheibe legen (dadurch klebt der Kuchen nachher nicht an der Tortenscheibe und kann besser portioniert werden)
18. Die kalte Kuvertüremasse in eine Rührschüssel geben, mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen und die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
19. Ein Drittel der Kuvertürecreme punktförmig auf dem ersten Boden verteilen, einige gefriergetrocknete Himbeeren darüber streuen. Den zweiten Boden auflegen, wieder ein Drittel Kuvertürecreme punktförmig aufspritzen und gefriergetrocknete Himbeeren darüber streuen. Das gleiche mit dem dritten Boden wiederholen.
20. Den Kuchen etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
21. Jetzt kann der Red Velvet Cake angeschnitten und genossen werden.

Das Video zum Rezept finden Sie hier: <https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-red-velvet-cake-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.