

# Viktoria-Sponge-Cake

## Zutaten:

### *Für den Teig*

200 g	Butter
200 g	Zucker
4	Eier
200 g	Mehl
1 TL.	Backpulver
	etwas Milch

### *Für die Füllung*

250 ml	Milch
50 g	Zucker
½ P.	Vanillepuddingpulver
125 g	Butter
1 P.	Vanillezucker
200 g	Erdbeerkonfitüre
	Puderzucker



## Zubereitung:

- Für den Boden Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier hinzufügen. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver reinsieben und unterheben. Ist der Teig zu fest, ein wenig Milch einrühren.
- Den fertigen Teig in eine Form füllen und im vorgeheiztem Ofen ca. 25 min. bei 180°C backen.
- Für die Buttercreme Vanillepudding nach Packungsanleitung zubereiten und abkühlen lassen.
- Die Butter mit Vanillezucker schaumig rühren und den abgekühlten Pudding löffelweise unterrühren, bis eine luftige Masse entsteht.
- Den Boden horizontal halbieren. Auf die untere Hälfte zuerst die Buttercreme streichen auf diese wiederum die Erdbeerkonfitüre verteilen. Die obere Hälfte des Bodens auf die Creme setzen mit Puderzucker bestäuben und servieren.

