

## Rich Sponge Cake



### Zubereitungszeit

30 Minuten + 20-25 Minuten backen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	150 kcal
Eiweiss:	2 g
Fett:	7 g
Kohlenhydrate:	21 g

### Zutaten

Für 1 Springform à 22 cm Ø, ergibt ca. 16 Stück

2	grosse Eier
110 g	Butter, weich
110 g	Zucker
110 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 TL	Vanillezucker
	Butter für die Form
200 g	Himbeerkonfitüre
1 TL	Puderzucker

### Zubereitung

1. Eier verquirlen. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät rühren, bis die Masse hell und cremig ist. Eier portionenweise begeben. Weiterschlagen, bis die Masse wieder cremig ist. Mehl mit Backpulver, Salz und Vanillezucker mischen. Sorgfältig unter die Masse heben. Der Teig sollte sanft vom Löffel fallen, wenn man damit an den Schüsselrand klopft. Geschieht dies nicht, 1-2 TL warmes Wasser zum Teig mischen, sodass dieser weicher wird.
2. Backofen auf 170 °C vorheizen. Springformboden mit Backpapier belegen. Rand mit Butter bestreichen. Teig in die Form giessen und glatt streichen. In der Ofenmitte 20-25 Minuten backen. Die Oberfläche des Kuchens sollte leicht gebräunt sein. 5 Minuten in der Form abkühlen lassen. Biskuit aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Biskuit horizontal halbieren. Boden mit Konfi bestreichen. Deckel aufsetzen und mit Puderzucker bestäuben.