



Schneller Erdbeerkuchen

Schwierigkeitsgrad



ca. 6 Stück



45 Minuten
+Kühlzeit

Zutaten

Biskuitboden:

80 g Weizenmehl (Typ 405)

80 g Puderzucker

1 Pkg. Vanillezucker

3 Eier

2 EL kaltes Wasser

Eine Prise Salz

Creme:

1 Pkg. Paradiescreme Vanille

300 ml kalte Milch

2 EL Quark

1 Pkg. Vanillezucker

Eine Prise Salz

Belag:

125 ml Holunderblütensirup

125 ml kaltes Wasser

1 Pkg. Tortenguss klar

500 g Erdbeeren

Zubereitung

Den Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen. Eiweiß mit dem kalten Wasser, Puderzucker, einer Prise Salz und Vanillezucker steif schlagen (5 Minuten). Nach und nach Eigelb unterrühren. Ca. 3 Minuten weiter schlagen. Gesiebtetes Mehl vorsichtig unter die Masse heben. Den Teig in die quadratische Backform (20 x 20 cm) geben, glatt streichen und ca. 20 Minuten backen.

Den Biskuitboden aus der Form stürzen und komplett auskühlen lassen. Anschließend den ausgekühlten Biskuitboden zurück in die Form setzen.

Für die Creme Milch mit Paradiescreme, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Dann Quark unterrühren. Die Creme über den Kuchen geben und glatt streichen. Mit Erdbeeren belegen. Holundersirup mit Wasser und Tortenguss glatt rühren, aufkochen und 1 Minute schwach köcheln lassen. Herd ausschalten und 10 Minuten abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren. Zum Schluss über die Erdbeeren geben. Mit dem Deckel abdecken und über Nacht kalt stellen.

SCAN ME



Quadratische Backform mit Deckel



pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN