



Erdbeerkuchen

Zutaten:

- 3 Eier
- 110 g Zucker
- 110 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Für den Belag

- 200 ml Sahne – evtl. auch mehr oder weniger
- 2 TL Sahnesteif oder Vanillesoße ohne Kochen
- 1-2 EL Zucker nach Bedarf
- Erdbeeren
- Mandeln
- Tortenguss weiß (nach Bedarf)



Zubereitung:

- Eier und Zucker für ca. 12 Minuten auf hoher Stufe schaumig aufschlagen
im TM: zuerst 2 Min / 50 °C / Stufe 4 mit Schmetterling
- **Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Gitterrost wie immer im unteren Drittel**
- Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterheben
im TM: Mehl und Backpulver zugeben und kurz (ca. 10-15 Sek) auf Stufe 4 unterheben.
- Stoneware rund oder eine andere Stoneware am Boden fetten (nicht den Rand), dann den Teig einfüllen, etwas glattstreichen
- Für ca. 20 Minuten backen. Bitte unbedingt die Stäbchenprobe machen bevor ihr den Obstboden aus dem Ofen holt.
- Boden gut auskühlen lassen
- Sahne mit Zucker und Sahnesteif / Vanillesoße ohne Kochen steif schlagen und auf dem Boden verteilen
- Erdbeeren halbieren und den Kuchen damit belegen. Zum Ende hin viertle ich kleinere Erdbeeren und fülle so die kleinen Zwischenräume.
- Kuchen bei Bedarf mit einem sehr flüssig angerührten Tortenguss etwas überpinseln (nur ganz dünn), dann mit Mandeln verzieren.
- **TIPP:**
 - Ich verzichte gerne auf den Tortenguss - wenn ich aber weiß, dass der Kuchen erst in 1-2 Tagen ganz aufgegessen wird bepinsle ich das Obst ganz dünn damit. So hält es länger.

Kontakt Daten:

Beate Sing
☎ 0151/11 22 71 21
✉ beate@saugnad-und-lecker.de

🌐 www.saugnad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>