



Kleiner Erdbeerkuchen vom Ofenzauberer Plus (mittel)

Zutaten:

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier (Größe M)
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1-2 EL Milch
- ca. 500 g Erdbeeren
- 1 Päckchen klarer Tortenguss
- 2 EL Zucker
- 250 ml Wasser (für den Guss)



Zubereitung:

- **Ofen vorheizen:** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gitterrost wie immer im unteren Drittel.
- Den mittleren Ofenzauberer Plus leicht fetten
- **Teig zubereiten:** Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Nach und nach die Eier untermischen. Mehl mit Backpulver mischen und untermischen. Milch zugeben, bis ein geschmeidiger Rührteig entsteht.
- **Backen:** Den Teig gleichmäßig auf dem mittleren Ofenzauberer verteilen und glatt streichen. Auf der mittleren Schiene ca. 20-25 Minuten goldgelb backen. Danach vollständig abkühlen lassen.
- **Erdbeeren vorbereiten:** Erdbeeren waschen, entstielen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Gleichmäßig auf dem ausgekühlten Kuchenboden verteilen.
- **Tortenguss zubereiten:** Tortenguss mit Zucker mischen, mit dem Wasser anrühren und nach Packungsanweisung aufkochen. Kurz abkühlen lassen, dann zügig über die Erdbeeren geben.
- **Kühlen & Servieren:** Den Kuchen mindestens 1 Stunde kalt stellen, bis der Guss fest ist. Nach Belieben mit Sahne servieren.

Kontaktdaten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugud-und-lecker.de

🌐 www.saugud-und-lecker.de

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