Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Klassischer Erdbeerkuchen

Kuchen & Gebäck | Früchte | Frühling | Österreichisch | Torten

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Den Backofen Ober- und Unterhitze auf 180 °C vorheizen.

Für den Teig das Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer glattrühren.

Die Masse in eine befettete, bemehlte Obstkuchenform füllen und glattstreichen.

Die Form im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Das gebackene Biskuit vorsichtig aus der Form stürzen und abkühlen lassen. Den Tortenboden mit Marmelade bestreichen. Den Pudding umrühren und ebenfalls auf den Kuchenboden streichen. Nun die Erdbeeren darauf verteilen. Tortengelee zubereiten und anschließend die Erdbeeren die damit übergießen. Tortenguss fest werden lassen.

Den Erdbeerkuchen mit Henkell Sekt Rosé servieren.

Zutaten

Teig

- 125 g glattes Mehl
- ½ EL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillinzucker
- 4 Eier
- Butter, zerlassen und etwas Mehl für die Tortenform

Belag

- 1 kg halbierte Erdbeeren
- 1 Pkg. Tortengelee, klar
- 250 ml Henkell Sekt Rosé (oder alternativ Apfelsaft)
- 3 EL Marmelade (Marille)
- 180 g Vanille Pudding