



ERDBEERKUCHEN

Zutaten:

etwas	Butter und Paniermehl
3	Eier
3 Esslöffel	kaltes Wasser
100 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
125g	Mehl
1 Teelöffel	Backpulver

Zubereitung:

1. Eine Tortenbodenform (28 cm Durchmesser) mit Butter ausfetten und mit Paniermehl ausstreuen
2. Backofen vorheizen (E-Herd 200 °C, Heißluft 160 °C)
3. Die Eier vorsichtig trennen, das Eiweiß und kaltes Wasser in eine Rührschüssel geben
4. Mit dem Handmixer zu steifem Schnee schlagen
5. Zucker und Vanillezucker unterschlagen, dann das Eigelb hinzufügen
6. Mehl und Backpulver mischen und locker unterheben
7. Den Biskuitteig in die Backform geben und glattstreichen
8. In 25-30 Minuten goldbraun backen
9. Kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen
10. Vanillepudding nach Packungsangabe kochen, kurz abkühlen lassen. Den Tortenboden ca. ½ cm dick damit bestreichen.
11. Die Erdbeeren waschen und halbieren, mit Rotkäppchen Fruchtschocolade Erdbeere beträufeln
12. Den Tortenguss nach Packungsangabe zubereiten
13. Den Tortenboden mit den Erdbeeren belegen und mit dem Tortenguss glasieren
14. Den Erdbeerkuchen kurz kaltstellen



Serviervorschlag:

Sahne steifschlagen, ca. 1 Esslöffel Sahnefestiger und etwas Zucker untermischen.
Die Sahne zum Erdbeerkuchen servieren.



Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Fruchtsecco Erdbeere
