



Erdbeerkuchen mit Vanillecreme

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 3 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 3 Std., 55 Min.

Schwierigkeitsgrad: Mittel **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

2 Ei(er)
1 Prise(n) Salz
125 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
60 g Sonnenblumenöl
125 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
75 g Eierlikör
1 Pck. Vanillepuddingpulver
350 ml Milch
50 g Zucker
4 Blatt Gelatine
200 g Schmand
200 g Schlagsahne
500 g Erdbeeren
1 Pck. Tortenguss, rot
250 ml Wasser

NÄHRWERT

Calories: 3884 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Für den Rührteig die Eier mit Salz, Zucker und Vanillezucker dick schaumig schlagen.

Den Eierlikör und das Öl unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und portionsweise unterrühren.

Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen (Rand nicht fetten) und den Teig hineinfüllen (Von der geringen Menge des Teiges nicht irritieren lassen, er geht noch schön auf!). Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 20 - 25 Minuten backen. Stäbchenprobe! Den Rand von der Springform lösen und das Backpapier entfernen, auskühlen lassen.

Für die Creme Gelatine einweichen. Puddingpulver mit Zucker und 2 EL der Milch verrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, nochmals kurz aufkochen, von der Kochstelle nehmen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren. Den Pudding in eine Schüssel geben und auskühlen lassen, ab und zu umrühren. 200 g Sahne steif schlagen. Schmand unter den Pudding rühren und dann die Sahne unterheben.

Einen Tortenring um den Kuchenboden legen und die Creme auf dem Boden verteilen. Für mindestens 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag die Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden und auf der Creme verteilen. Leicht andrücken. Den Tortenguss nach Packungsanleitung (mit Wasser) zubereiten und auf den Erdbeeren verteilen. Bis zum Servieren kalt stellen!

Tipps: Wer keinen Eierlikör mag, kann stattdessen Sekt verwenden. Ebenso ist eine alkoholfreie Variante mit Buttermilch, Milch oder Sahne möglich.