

Avocado-Erdbeerboden

Der Avocado-Erdbeerboden ist DER Geheimtipp im Sommer. Das Rezept ist schnell zubereitet und die Kombination schmeckt einfach grandios.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

Für die Form

Nach Belieben	Fett
Nach Belieben	Brösel

Für den Boden

100 g	Butter (weiche)
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver (gestrichen)

Für die Creme

100 g	Mascarpone
50 g	Griechischer Joghurt
100 ml	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
2 EL	Frischen Zitronensaft
40 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker

2 Stk. [Avocados](#) (reife)

Für die Dekoration

Nach Belieben Frische Erdbeeren

Zubereitung

1. Für den **Avocado-Erdbeerboden** sei vorweg gesagt, dass der Kuchen am besten nicht allzu lang nach der Zubereitung serviert werden sollte, da die Avocado schnell dazu neigt etwas bräunlich zu werden. Und dann sieht der Kuchen optisch nicht mehr ganz so schön aus. Den Boden kann man allerdings auch schon einen Tag zuvor backen und luftdicht bis zur Zubereitung aufbewahren.
2. Dazu eine 28cm Obstbodenform gründlich ausfetten und mit Bröseln ausstreuen. Parallel den Ofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.
3. Dann die Butter, mit den Zucker und dem Vanillezucker cremig aufschlagen.
4. Nun die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.
5. Jetzt das Mehl und das Backpulver gut miteinander vermengen, und gesiebt unterrühren bis alle Zutaten miteinander verbunden sind.
6. Danach den Teig (am besten in mehreren kleinen Klecks) in die Form geben und vorsichtig verstreichen. Der Boden sollte nun ca. 20 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen) und anschließend komplett auskühlen.
7. Für die Creme die Avocados mit einem Scharfen Messer der Länge nach halbieren und den Kern entnehmen.
8. Dann das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale, in eine Schüssel kratzen und anschließend, zusammen mit dem Zitronensaft, fein pürieren.

9. Jetzt in einer weiteren Schüssel den Mascarpone, den griechischen Joghurt, das Schlagobers, den Zucker und den Vanillezucker mit dem Mixer kräftig aufschlagen und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen. Danach alles so lange weiter schlagen, bis die Masse dickcremig ist.

10. Als nächstes das Avocado-Püree unterheben.

11. Nun die Creme schön großzügig auf dem Boden verteilen und glatt streichen.

12. Letztendlich die Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Dann den Kuchen damit beliebig dekorieren und bis zum Verzehr (abgedeckt) kühl stellen.

Tipp

Noch schneller geht der Avocado-Erdbeerboden, wenn man einen fertigen Boden kauft. Aber selbstgebacken schmeckt es dann doch immer noch am besten.