

Biskuit-Erdbeerkuchen

Das Rezept für den Erdbeerkuchen mit luftigem Biskuitboden, cremigem Vanillepudding und frische Erdbeeren ist ein beliebter und sommerlicher Obstkuchen zur Erdbeerzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Biskuitboden

3 Stk.	Eier
1 EL	Kaltes Wasser
90 g	Zucker
0.5 TL	Vanilleextrakt
90 g	Weizenmehl (type 405)

für den Vanillepudding

250 ml	Vollmilch
20 g	Speisestärke
1 EL	Zucker
0.5 TL	Vanilleextrakt

für das Topping

750 g	Erdbeeren
1 Packung	Tortenguss (rot)
1 EL	Zucker
250 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für den **Biskuit-Erdbeerkuchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Obstbodenform (28 cm) einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Die Eier trennen. Eiweiß gemeinsam mit kaltem Wasser steif schlagen und dabei den Zucker langsam einrieseln lassen, bis eine glänzende Masse entsteht. Die Eidotter und Vanilleextrakt kurz unterrühren. Das Mehl vorsichtig auf die Masse sieben und behutsam unterheben. Den Teig in die Backform füllen und glatt streichen. Den Biskuitboden etwa 20 Minuten backen und anschließend vollständig auskühlen lassen.
2. Einen Schuss Milch mit Speisestärke, Zucker und [Vanilleextrakt](#) glatt verrühren. Die restliche Vollmilch in einem Topf erhitzen. Sobald die Milch kocht, die angerührte Mischung einrühren und kurz köcheln lassen, bis der Pudding eindickt. Etwas abkühlen lassen.
3. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und vom Grün befreien. Den Biskuitboden auf eine Servierplatte setzen und den Vanillepudding gleichmäßig darauf verstreichen. Die Erdbeeren dicht an dicht auf dem Pudding verteilen.
4. Den roten Tortenguss mit Zucker und Wasser verrühren und unter Rühren aufkochen, bis er eindickt. Die Erdbeeren vorsichtig damit übergießen. Den Kuchen anschließend etwa 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen, damit der Guss fest wird.

Tipp

Der einfache Biskuit Erdbeerkuchen schmeckt besonders gut gut gekühlt und passt hervorragend zu frisch geschlagenem Schlagobers.