Einfacher Erdbeerkuchen

Der einfache Erdbeerkuchen schmeckt super fluffig und saftig. Das Rezept wird mit wenigen Zutaten und Handgriffen bereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

4 Stk.	Eier
300 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
120 g	Butter (weich, zimmerwarm)
250 ml	Milch
1 Prise	Salz
400 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
400 g	Erdbeeren

Zubereitung

1. Der **einfache Erdbeerkuchen** ist rasch auf den Tisch gezaubert. Dazu die Eier trennen, die Eidotter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die weiche zimmerwarme Butter zugeben, vermengen und die Milch portionsweise unterrühren.

2. Jetzt die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Die Eidotter-Mischung unter den Eischnee heben, Mehl mit Backpulver vermischen unde durch ein Sieb zur Masse sieben und unterheben.

3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes tiefes Backblech legen, gleichmäßig verstreichen. Mit geputzte und halbierte Erdbeeren belgen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 25 Minuten backen. Auskühlen lassen, je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden.

Tipp

Anstelle mit Erdbeeren kann man den einfachen Blechkuchen auch mit andere Früchte und Beeren der Saison belegen.