

Erdbeeren-Creme-Blechkuchen

Der Erdbeeren-Creme-Blechkuchen mit süßen frischen Erdbeeren ist eine wunderbar cremige Mehlspeise. Dieses Rezept ist ideal für so manche festliche Anlässe im Frühling und Sommer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

für den Kuchenboden

2 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
4 Stk.	Eier
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
250 g	Butter
220 ml	Orangensaft
330 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Salz

für die Creme

250 g	Erdbeeren
200 ml	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif
500 g	Magertopfen
50 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker

für die Deko

700 g Erdbeeren
100 g Weiße Schokolade

Zubereitung

1. Für den **Erdbeeren-Creme-Blechkuchen** den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Zitronen heiß abwaschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Eier mit Zucker und Vanillezucker etwa 4 Minuten schaumig schlagen. Mit zerlassene Butter, Zitronen- und Orangensaft vermischen und unter die Eiermasse rühren. Mehl, Backpulver und Salz vermengen und zusammen mit der Zitronenschale unter den Teig heben. Den Teig auf das Backblech geben und im Ofen etwa 30–35 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
3. Die Erdbeeren waschen, putzen und fein pürieren. Das [Schlagobers](#) mit Sahnesteif steif schlagen. Magertopfen mit Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Zuerst das Erdbeerpüree unterrühren, danach das geschlagene Obers vorsichtig unterheben. Die Creme kühl stellen.
4. Die Erdbeeren putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Einige Erdbeeren darin eintauchen und die Schokolade fest werden lassen. Die fertige Creme gleichmäßig auf dem ausgekühlten Kuchenboden verteilen und glattstreichen. Den Erdbeeren-Creme-Blechkuchen mit frischen und schokolierten Erdbeeren dekorieren und gut gekühlt servieren. So entfaltet er sein volles Aroma.

Tipp