Erdbeeren-Stracciatella-Kuchen

Der Erdbeeren-Stracciatella-Kuchen mit frischen Erdbeeren und Schokoladenstückchen ist ein fruchtig-cremiger Kuchen. Perfekt für Familienfeiern, oder sommerliche Partys.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

130 g	Feinkristallzucker
220 g	Butter (weiche zimmerwarme)
150 ml	Vollmilch
3 Stk.	Eier
1 EL	Vanilleextrakt
1 Prise	Salz
1 Packung	Backpulver
270 g	Weizenmehl
400 g	Schlagobers
250 g	Mascarpone
50 g	Staubzucker
1 Packung	Sahnesteif
100 g	Schokolade (geraspelt)
800 g	Erdbeeren

Zubereitung

1. Um einen **Erdbeeren-Stracciatella-Kuchen** zu backen den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine rechteckige Backform (ca. 35 x 24 cm) einfetten. Die weiche Butter zusammen mit dem Feinkristallzucker etwa zwei bis drei Minuten cremig aufschlagen. Anschließend die Eier hinzufügen und kurz unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz vermischen, über die Masse sieben und kurz einarbeiten. Danach Vollmilch und Vanilleextrakt hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die

vorbereitete Form füllen, gleichmäßig verstreichen und im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe kontrollieren, ob der Kuchenboden fertig gebacken ist. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

2. Für die Creme Schlagobers, Mascarpone, Staubzucker und Sahnesteif zu einer festen, luftigen Creme aufschlagen. Etwa 80 g der geraspelten **Schokolade** vorsichtig unter die Creme heben. Die Stracciatella-Creme gleichmäßig auf dem ausgekühlten Kuchenboden verstreichen. Die **Erdbeeren** waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden und auf der Creme verteilen. Zum Schluss den Kuchen mit der restlichen geraspelten Schokolade bestreuen. Vor dem Servieren den Erdbeeren-Stracciatells-Kuchen mindestens eine Stunde kühl stellen, damit die Creme schön fest wird.

Tipp