Erdbeerkuchen mit Mandelsplittern

Der Erdbeerkuchen mit Mandelsplittern schmeckt bestimmt jedem Gast. Dieses Rezept ist besonders im Frühling und Sommer sehr beliebt.

Verfasser: barbarabaecker

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

400 g	Erdbeeren (in Viertel geschnitten)
100 g	Butter (weich)
75 g	Zucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
50 g	Maisstärke
100 g	Weißmehl
1.5 TL	Backpulver
25 g	Mandelstifte
25 g	Zucker (zum Bestreuen)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für unseren köstlichen **Erdbeerkuchen mit Mandelsplittern** nehmen wir zuerst eine Springform von 18-20 cm Durchmesser und bereiten diese vor. Dazu einfach die Form mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Als Nächstes wird die Butter zusammen mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz einige Minuten lang cremig gerührt. Anschließend geben wir abwechselnd Eier und zwei Esslöffel der Maisstärke hinzu und rühren weiter, bis die Masse bindet.

3. In einer separaten Schüssel vermischen wir das Mehl, die restliche Maisstärke und das Backpulver gut miteinander und heben es kurz unter die Kuchenmasse, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und glatt streichen. Jetzt können wir alle Erdbeeren auf dem Kuchenteig verteilen. Danach bestreuen wir die Erdbeeren mit den Mandelstiften und dem Zucker.

4. Jetzt ab in den Ofen damit! Der Kuchen braucht 50-55 Minuten auf mittlerer Schiene. Unbedingt eine Stäbchenprobe machen. Wenn der Erdbeerkuchen Kuchen fertig gebacken ist, lassen wir ihn erst in der Form abkühlen, bevor wir die Springform entfernen und den Kuchen auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Tipp

Für eine Springform von 24-26 cm Zutaten verdoppeln.