Erdbeerkuchen mit Pudding

Der leichte Erdbeerkuchen mit Vanille-Pudding-Masse ist ein raffiniertes Kuchen-Rezept und gelingt einfacher als man glaubt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

für den Boden

80 g	Zucker
50 g	Mehl
50 g	Speisestärke
3 Stk.	Eier
3 EL	Kaltes Wasser
1 Packung	Bourbon-Vanillezucker
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

für den Belag

500 g	Erdbeeren
350 ml	Vollmilch
125 ml	Sauerrahm
125 g	Créme frâiche
75 g	Zucker
2 Packungen	Bourbon Vanillezucker
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 TL	Zitronenabrieb (Bio-Zitrone Schale unbehandelt)
1 Packung	Tortenguss

Zubereitung

1. Für den köstlichen **Erdbeerkuchen mit Pudding** den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit etwas Butter einfetten. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Eier trennen, mit kaltem Wasser, einer Prise Salz, Zucker und Vanillezucker steif zu Eischnee schlagen. Danach die Eidotter unter den Eischnee rühren. Das Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer zweiten Schüssel vermischen. Nach und nach unter zur Eiermasse geben und verrühren. Den Teig in die Springform füllen, glatt streichen und für zirka 8-10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. (Stäbchenprobe machen und den Kuchenboden vollständig abkühlen lassen.)

3. Die Erdbeeren putzen, waschen und abtropfen lassen.

4. Jetzt 100 ml Vollmilch mit Vanillepuddingpulver, Zucker und Vanillezucker mit einem Schneebesen verrühren. Die restliche Milch kurz aufkochen, die Hitze reduzieren, den Pudding zugeben und unter ständigem Rühren eindicken lassen. Den Vanillepudding von der Herdplatte nehmen. Nun den Sauerrahm, Créme frâiche und Zitronenabrieb in den Pudding rühren.

5. Die Pudding-Masse auf den Kuchenboden verteilen, und mit halbierten oder geviertelten Erdbeeren belegen. Abschließend den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmäßig über die Erdbeeren verteilen. Fest werden lassen und den Erdbeerkuchen mit Pudding bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp