Erdbeerkuchen mit Vanillecreme

Der Erdbeerkuchen mit Vanillecreme schmeckt fruchtig und flaumig zugleich. Ein tolles herzhaftes Rezept zum Nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

5 Stk.	Eier
150 g	Zucker
150 g	Mehl
1 Packung	Vanillezucker
1 Messerspitze	Backpulver
500 g	Erdbeeren
3 EL	Ahornsirup
1 Stk.	Backform

für die Creme

5 Blätter	Gelatine
500 ml	Milch
1 Stk.	Vanilleschote
5 Stk.	Eidotter
100 g	Zucker
20 g	Speisestärke
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Zunächst den Biskuitteig für den **Erdbeerkuchen mit Vanillecreme** zubereiten. Dafür die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Eidotter mit dem Zucker cremig

schlagen und den Schnee unterheben. In eine Tarteform mit 26 cm Durchmesser füllen und im vorgeheizten Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze etwa 35 Minuten backen. Entfernen und auskühlen lassen.

2. Die Gelatine in kalten Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs aufritzen und das Vanillemark herauskratzen. In die Milch rühren und aufkochen lassen, von der Herdplatte nehmen.

3. Die Eidotter mit Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, Mehl hinzugeben, die warme Milch langsam einrühren. Zurück in den Topf gießen und auf kleine Flamme schlagen bis die Creme eindickt. Dabei darauf achten, das die Vanillecreme nicht kocht. Zirka 5 Minuten abkühlen lassen und die ausgedrückte Gelatine darin auflöst.

4. Die Vanillecreme auf den Kuchen verstreichen und auskühlen lassen.

5. Die Erdbeeren putzen, halbieren und auf die Vanillercreme verteilen, abschließend mit Ahornsirup beträufeln.

Tipp

Für Eilige, wenn es schneller gehen sollte, kann man den Erdbeerkuchen mit auch mit einem fertigen Tortenboden zubereiten.