Erdbeerkuchen

Mit einem Erdbeerkuchen kann man die warmen Tage im Frühsommer so richtig genießen. Mit diesem Rezept wird er besonders lecker, da der Boden gefüllt wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

760 g	Erdbeeren
5 Stk.	Eidotter
5 Stk.	Eiklar
120 g	Kristallzucker
110 g	Staubzucker (für die Erdbeeren)
120 g	Mehl (glatt)
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)
1 Packung	Vanillezucker
2 Becher	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 EL	Butter (für die Form)
2 EL	Mehl (für die Form)
1 Glas	Erdbeermarmelade (zum Bestreichen)
1 Packung	Tortengelee (nach Belieben)

Zubereitung

1. Der klassische Obstkuchen kann in verschiedenen Varianten zubereitet werden im Folgenden geht es um den **Erdbeerkuchen**. Zu Anfang die Eier trennen. Den Dotter mit der Hälfte des Zuckers und Vanillezucker schaumig schlagen. Eine zweite Schüssel zur Hand nehmen und Eiklar, den Rest des Zuckers und Salz zu steifem Schnee verrühren. Den Eischnee abwechselnd mit dem Mehl unter die Dottermasse heben. Backofen auf 180 Grad Celsius einstellen.

2. Kuchenform buttern und mit Mehl bestreuen. Den Teig einfließen lassen und für 30 bis 40 Minuten im Ofen backen. Kuchen herausnehmen und überkühlen. Im Anschluss den Teig halbieren oder von Anfang an in zwei Backformen zubereiten. Die Hälften mit Marmelade bestreichen.

3. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und in feine Stücke schneiden. Die Erdbeerstücke mit Staubzucker mixen. Schlagobers aufschlagen und mit den Erdbeeren vermischen. Die Hälfte der Obers-Erdbeer-Masse auf einer Hälfte verteilen. Im Anschluss die zweiten Kuchenplatte aufsetzen und den restlichen Schlagobers verstreichen. Den zweiten Teil der Erdbeeren halbieren oder vierteln und auf dem Kuchen verteilen und je nach Wunsch Tortenguss auf den Kuchen gießen.

Tipp

Auf der dünnen Schicht Schlagobers des Erdbeerkuchens Mandeln und Krokant verteilen.