Erdbeerkuchen vom Blech

Dieser Erdbeerkuchen vom Blech mit Vanillepudding ist ein echter Klassiker in der Erdbeersaison. Die Mehlspeise ist ein fruchtiger und cremiger Nachtisch für viele Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

für den Teig

300 g	Weiche Butter
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
5 Stk.	Eier
270 g	Weizenmehl
3 TL	Backpulver
50 ml	Vollmilch
	Butter (für die Form)

Creme und Topping

850 ml	Vollmilch
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
70 g	Zucker
1 kg	Erdbeeren
1 Packung	Tortenguss
1 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für den fluffigen **Erdbeerkuchen vom Blech** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen. Ein tiefes Backblech (38 x 45 cm) oder Backform einfetten und mit Backpapier auslegen. Die weiche Butter mit Feinkristallzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Das Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Teig auf das Blech streichen und 25–30 Minuten goldgelb backen. Danach vollständig auskühlen lassen.

2. Zirka 800 ml der Vollmilch in einem Topf erhitzen. Vanillepuddingpulver mit Zucker und restlicher kalter Milch glatt rühren. In die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren mind. 1 Minute köcheln lassen. In eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie die Oberfläche abdecken und leicht abkühlen lassen.

3. Den abgekühlten Kuchenboden eventuell mit einem Backrahmen umstellen. **Vanillepudding** gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen und glatt streichen. Die Erdbeeren waschen, putzen, halbieren und dicht an dicht auf dem Kuchen platzieren. Abschließend den Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsangabe zubereiten. Etwas abkühlen lassen und gleichmäßig über den Erdbeerkuchen verteilen. Den Erdbeerkuchen vom Blech zirka 30 Minuten ruhen lassen, bis der Guss fest ist, danach in Stücke schneiden und genießen.

Tipp