Erdbeerschecke

Das Rezept von der Erdbeerschecke begeistert auf ganzer Linie. Die verschiedenen Cremes in Kombination mit den Erdbeeren sollte man sich auf der Zunge zergehen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,3 h

Koch/Backzeit: 1,2 h

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 2,9 h



Zutaten

Nach Belieben	Frischhaltefolien
Nach Belieben	Staubzucker (zum Dekorieren)

für die Puddingcreme

1 Packung	Puddingpulver (Vanille)
500 ml	Milch
2 EL	Kristallzucker
200 g	Butter
4 Stk.	Eier (Größe M)

für den Teig

200 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
100 g	Butter (Zimmertemperatur)
2 EL	Kristallzucker
1 Stk.	Ei (Größe M)

für die Topfencreme

500 g	Topfen
1 Stk.	Ei (Größe M)
180 g	Kristallzucker

1 Packung	Vanillezucker
0.5 Stk.	Zitronen (davon den Saft)
2 EL	Speisestärke
250 g	Erdbeeren

für die Dekoration

Zubereitung

1. Für die Erdbeerschecke einen Springformboden mit Backpapier auslegen und den Ring gut einfetten.

2. Aus dem Puddingpulver, der Milch, und dem Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. Die Butter noch in den heißen Pudding rühren, bis alles geschmolzen ist und im Anschluss mit Frischhaltefolie die Oberfläche abdecken, damit sich keine Haut bilden kann. Der Pudding sollte nun auskühlen.

3. Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver vermengen und in eine Schüssel sieben. Die Butter, den Zucker und das Ei hinzufügen und die Masse zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Danach in ein Sieb geben und etwas abtropfen lassen.

5. Jetzt den Topfen mit dem Ei, dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Zitronensaft und der Speisestärke zu einer cremigen Masse verrühren. Dann die Erdbeeren unterheben. Masse zur Seite stellen und den Backofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

6. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Springform damit auslegen. Dabei einen ca. 2-3 cm hohen Rand hochziehen. Der Boden sollte nun ca. 10 Minuten vorgebacken werden. Derweil die 4 Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb unter den Pudding rühren und den Eischnee unterheben.

7. Im Anschluss die Erdbeer-Topfenmasse in die Springform geben und glattstreichen. Danach

die Puddingcreme vorsichtig auf die Topfencreme geben und ebenfalls glattstreichen. Springform auf der mittleren Schiene im Ofen ca. 60 Minuten backen. Sollte der Kuchen zu dunkel backen, einfach mit Alufolie abdecken.

8. Kuchen mindestens 30 min. in der Form auskühlen lassen, dann erst aus der Form lösen und komplett auskühlen lassen. Vor dem Servieren die Erdbeerschecke mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Die Erdbeerschecke schmeckt auch ganz ohne Frucht hervorragend.