Erdbeerschnitten

Die kurze Erdbeersaison muss man voll ausnutzen, zum Beispiel für dieses verlockende Rezept: feine Erdbeerschnitten mit leckerer Topfencreme.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Packung	Backpulver
170 g	Butter
6 Stk.	Eier
1 kg	Erdbeeren
270 g	Mehl
140 ml	Öl
250 g	Topfen
2 Packungen	Tortengelee (rot)
1 Packung	Vanillezucker
140 ml	Wasser
270 g	Zucker

Zubereitung

1. Die **Erdbeerschnitten** dürfen auf einer süßen Jause nicht fehlen und sind in wenigen Handgriffen zubereitet. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker verquirlen. Nacheinander Wasser und Öl unterrühren. Backofen auf 180 Grad Celsius einstellen.

2. Backpulver in Mehl einsieben und diese Masse zur Eimischung geben. Es entsteht ein luftig lockerer Teig. Backpapier auf einem Backblech platzieren und den Teig hineingießen und glatt streichen. Den Kuchen 30 Minuten im Backrohr belassen.

3. Nun die Creme zubereiten. Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und in Hälften schneiden. Weiche Butter und Zucker schaumig rühren und den Topfen unterheben. Die

Creme auf den ausgekühlten Kuchenteig geben und dekorativ die Erdbeerhälften darauf verteilen. Zum Abschluss das Tortengelee nach der Packungsanleitung zubereiten und auf den Kuchen gießen.

Tipp

Schlagobers steif schlagen und mit den Erdbeerschnitten genießen.