Fanta-Erdbeerkuchen

Das Rezept vom Fanta-Erdbeerkuchen ist ein absolutes Muss für Erdbeer-Liebhaber. Der Kuchen schmeckt schön fruchtig und ist an warmen Tagen besonders erfrischend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 6,0 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Boden

100 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
70 ml	Öl
130 g	Mehl
1 EL	Vanillepuddingpulver
0.5 Packungen	Backpulver
80 ml	Fanta

Für den Belag

500 g	Frische Erdbeeren
1 Packung	Tortenguss ((Erdbeergeschmack) 250ml)
Nach Belieben	Zucker (siehe Anleitung Tortenguss)

Für die Creme

300 ml	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif
300 g	Sauerrahm

2 Packungen	Vanillezucker
Nach Belieben	brauner Zucker (ca. 3 EL)

Zubereitung

1. Für den **Fanta-Erdbeerkuchen** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und zeitig den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Erdbeeren waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden und in einem Sieb abtropfen lassen.

3. Danach den Zucker, mit dem Vanillezucker und den Eiern dick-schaumig rühren.

4. Nun Öl und Fanta im dünnen Strahl einlaufen lassen und unterrühren.

5. Jetzt das Mehl, mit dem Backpulver und dem Vanillepuddingpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und vorsichtig unterheben.

6. Anschließend den Teig in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

7. Für den Belag den Tortenguss nach Packungsanleitung kochen. Dazu das Tortenguss-Pulver, mit der angegebenen Menge Wasser und Zucker in einen Topf geben und glatt rühren.

8. Nun den Topf auf den Herd stellen und unter Rühren einmal kurz aufkochen lassen.

9. Dann die Erdbeerstücke unter den Guss heben.

10. Als nächstes den Belag auf den Boden in die Form geben, glatt streichen und komplett auskühlen lassen.

11. Für die Creme, den Sauerrahm, mit dem Vanillezucker glatt rühren.

12. Jetzt das Schlagobers steif schlagen und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen.

13. Danach das Obers nach und nach unter den Sauerrahm heben.

14. Letztendlich die Creme auf den Erdbeer-Belag geben, glatt streichen und für ca. 5 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

15. Vor dem Servieren den Kuchen noch beliebig mit dem braunen Zucker bestreuen.

Tipp

Wer für den Fanta-Erdbeerkuchen keinen Tortenguss mit Erdbeergeschmack bekommt, kann auch zu dem normalen roten Guss greifen.