# Fraisier - ein luftiger Sommerkuchen

Es ist Erdbeer-Saison! Da kommt Fraisier - ein luftiger Sommerkuchen - gerade recht! Dieses Rezept verzaubert Augen und Gaumen gleichermaßen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,3 h



Foto: Julien Menichini

## Zutaten

### Für den Biskuitboden

| | |
|---|---|
| 2 Stk. | Eier |
| 60 g | Mehl |
| 60 g | Zucker |
| 1 TL | Backpulver |
| 60 g | Pistazien (gemahlene) |

### Für die Creme

| | |
|---|---|
| 250 ml | Milch |
| 3 Stk. | Eigelb |
| 0.5 Stk. | Vanilleschoten |
| 10 g | Mehl |
| 10 g | Speisestärke |
| 50 g | Zucker |

### Für das Dekor und das Kompott

| | |
|---|---|
| 550 g | Erdbeeren |
| 300 g | Rhabarber |
| | |

| | |
|---|---|
| 1 Handvoll | Pistazien (zum Bestreuen) |
| 5 EL | Zucker |

### Für den Erdbeerspiegel

| | |
|---|---|
| 250 g | Erdbeeren |
| 100 g | Himbeeren |
| 4 EL | Zucker |
| 1 TL | Agar-Agar |

## Zubereitung

1. Für Fraisier - einen luftigen **Sommerkuchen** - zunächst den Backofen auf 180°C vorheizen. Dann einen Biskuitteig zubereiten. Dazu die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.

2. Sobald sie weiß werden, unter ständigem Rühren den Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis eine Art Baiserteig entsteht. Eigelbe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und einrühren.

3. Zuletzt die gemahlenen Pistazien unterheben und alles zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen.

4. In der Zwischenzeit die Crème patissière zubereiten. Dazu die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Speisestärke und Mehl unterrühren, bie ein cremiger Teig entsteht.

5. Milch mit der Vanilleschote in einem kleinen Topf erhitzen. Vom Herd nehmen und mit der Eiercreme verrühren. Abkühlen lassen und mit Klarsichtfolie abdecken. Die Deko-Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden.

6. Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. So lange köcheln lassen, bis der Rhabarber zu einem Kompott zerfällt. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

7. Für den Erdbeerspiegel Erdbeeren und Himbeeren putzen und mit dem Zucker aufkochen lassen. Sind die Früchte heiß, vom Herd nehmen und durch ein Sieb passieren. Agar-agar in den Saft rühren und nochmal 3 Minuten köcheln lassen. Nun die einzelnen Komponenten zu den Küchlein zusammensetzen: Dazu zunächst aus dem Biskuitboden mit kleinen Törtchenringen Kreise ausstechen und die Ringe noch nicht entfernen.

8. Die Erdbeerscheiben mit der Schnittfläche nach außen an den Rand stellen und in die Mitte jedes Törtchens 1 EL Rhabarber-Kompott geben. Eine Erdbeere in die Mitte legen und leicht in das Kompott drücken.

9. Die Crème patissière darauf verteilen und zuletzt den noch flüssigen Erdbeerspiegel darüber gießen. Für 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren die Tortenringe entfernen und mit Pistazien bestreuen.

## Tipp

Wer keine kleinen Törtchenformen hat kann Fraisier - den luftigen Sommerkuchen - auch in einer großen Kuchenform backen.