Frau Holle-Kuchen

Das Rezept vom Frau Holle-Kuchen schmeckt einfach märchenhaft.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

4 Stk.	Eier
350 g	Kristallzucker
100 ml	Öl (pflanzliches)
200 ml	Mineralwasser
400 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

Für den Guss

500 g	Erdbeeren
2 Packungen	Tortenguss (Erdbeergeschmack oder einfachen roten)
500 ml	Wasser (kaltes)
100 g	Kristallzucker

Für die Creme

400 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
2 Packungen	Sahnesteif

Für die Dekoration

100 g	Schokolade (weiße)
Nach Belieben	Zebra-Röllchen (oder anderes Dekor)
Nach Belieben	Erdbeeren

Zubereitung

1. Für den **Frau Holle-Kuchen** ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Für den Teig die Eier mit dem Kristallzucker schaumig rühren und das Öl langsam dazu fließen lassen. Dann das Mineralwasser langsam unterrühren.

3. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen, hinzusieben und unterheben. Den Teig auf das Backblech geben, glatt streichen und ca. 20-25 Minuten fertig backen. Der Boden sollte danach komplett auskühlen.

4. Nun die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien, pürieren und zur Seite stellen. Mit dem Tortengusspulver, dem Zucker und dem Wasser nach Packungsanleitung einen Guss bereiten und diesen mit den pürierten Erdbeeren verrühren.

5. Dann den Guss auf dem Boden verteilen und auskühlen lassen.

6. Als nächstes das Schlagobers mit dem Vanillezucker aufschlagen und das Sahnesteif dabei langsam einrühren. Die Creme auf dem Kuchen gleichmäßig verteilen und glatt streichen.

7. Zum Schluss noch die weiße Schokolade raspeln, und auf dem Kuchen verteilen. Vor dem Verzehr den Kuchen in Stücke schneiden, mit Zebra-Röllchen und Erdbeeren dekorieren und servieren.

Tipp

Wer einen Backrahmen hat, sollte diesen verwenden um den Guss auf den Frau Holle-Kuchen aufzutragen, somit rinnt nichts runter.