Leckerer Erdbeerkuchen

Dieses einfache Rezept gelingt immer: Leckerer Erdbeerkuchen vom Blech – schnell gebacken, schnell gegessen!

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 60 min

Foto: Lisa

Zutaten

6 Stk.	Eier
300 g	Staubzucker
300 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
60 ml	Öl
60 ml	Wasser
500 g	Erdbeeren

Zubereitung

1. Für den leckeren **Erdbeerkuchen** zuerst das Backrohr auf 180 Grad vorheizen und das Backblech mit Backpapier belegen. Die Erdbeeren in kaltem Wasser säubern und putzen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Backpulver und Mehl in ein Gefäß sieben.

2. Die Eier trennen. Das Eiklar mit der Hälfte des Staubzuckers in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Die Dotter und den übrigen Staubzucker in einer zweiten Schüssel schaumig rühren. Anschließend Wasser und Öl einrühren. Das Mehlgemisch nach und nach unterrühren. Zuletzt den Eischnee unterheben.

3. Den Teig auf das Backblech geben und verstreichen. Die getrockneten Erdbeeren halbieren und auf dem Teig verteilen. Für rund 25 Minuten backen lassen, bis der Kuchen goldgelb anläuft (eventuell Stäbchenprobe machen).

Tipp

Den leckeren Erdbeerkuchen vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen. Je nach Saison kann man verschiedene frische Früchte oder Dosenobst verwenden.