

Schicht-Erdbeerkuchen im Glas

Der Schicht-Erdbeerkuchen im Glas sieht nicht nur toll aus, sondern schmeckt auch einfach köstlich. Ein wunderbares Rezept für Gäste!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,3 h



Foto: Joy

Zutaten

Für die Vanillesauce

6 Stk.	Eigelb
120 g	Vanillezucker
250 ml	<u>Schlagobers</u>
250 ml	Milch
3 EL	Maisstärke

Für den Kuchen

550 g	Mehl
300 g	Zucker
1 EL	Backpulver
1 TL	Salz
200 ml	Wasser (kaltes)
120 ml	Pflanzenöl
1 TL	Zitronenschalen
1 TL	Vanilleextrakt
	·



5 Stk.	Eigelb
8 Stk.	Eiweiß
0.5 TL	Weinstein

Für die Erdbeeren

1.5 kg	<u>Erdbeeren</u>
2 EL	Zucker

Für die Schlagsahne

500 ml	<u>Schlagobers</u>
1 EL	Staubzucker

Zubereitung

- 1. Für den Schicht-Erdbeerkuchen im Glas zuerst die Vanillesauce zubereiten. Dazu Eigelb mit Vanillezucker verquirlen und mit Milch, Schlag und Maisstärke in einem Topf erhitzen.
- 2. Sobald die Masse beginnt zu köcheln, vom Herd nehmen und in eine Schüssel umfüllen. Mit Frischhaltefolie abdecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 3. In der Zwischenzeit den Kuchen backen. Dazu den Backofen auf 160°C vorheizen. Zwei Springformen (23 cm) mit Backpapier auslegen. Mehl mit der größeren Menge Zucker, dem Backpulver und dem Salz mischen.
- 4. In einer zweiten Schüssel das Eigelb mit dem Wasser, Öl, der abgeriebenen Zitronenschalo und dem Vanille-Extrakt verrühren. Mit der Mehlmischung vermengen.
- 5. Eiweiß mit Weinstein verquirlen, restlichen Zucker hinzufügen und weiter steif schlagen. Ein Viertel des Eischnees unter die Eigelbmasse mischen und dann vorsichtig den restlichen Eischnee unterheben.
- 6. Den Teig gleichmäßig in die Kuchenformen füllen und glatt streichen. Im Ofen ca. 35 Minuten backen. Inzwischen die Erdbeeren putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Mit Zucker vermischen und 1 Stunde durchziehen lassen.



7.	Kuchen aus dem Ofen nehmen und noch in der Form mindestens 1 Stunde abkühlen lassen.
	Dann aus der Form lösen und mit einem Glas kleine Kreise ausstechen. Den Rest des
	Kuchens grob zerkrümeln.

- 8. In jedes Glas einen Teigkreis füllen und einige Erdbeeren darauf verteilen. Dann einen Löffel Vanillepudding daraufgeben und abwechselnd Kuchen, Erdbeeren und Pudding in die Gläser hineinschichten.
- 9. Schlagobers mit Zucker steif schlagen und als oberste Schicht in die Gläser füllen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Das Rezept für Schicht-Erdbeerkuchen im Glas kann natürlich auch mit anderen Früchten zubereitet werden.