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	Schlagobers
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	Erdbeeren
2 EL	Zucker

Für die Schlagsahne

500 ml	Schlagobers
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.