Schneller Erdbeerkuchen

Von der sommerlichen Kaffeetafel ist ein schneller Erdbeerkuchen nicht wegzudenken. Dieses Rezept zeigt, wie man den beliebten Kuchen im Handumdrehen backen kann!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

120 g	Butter
100 g	Zucker
4 Stk.	Eigelb
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Zitronenaroma
150 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
2 EL	Milch
4 Stk.	Eiweiß
100 g	Erdbeermarmelade
3 EL	Saftstopp
1 kg	Erdbeeren
1 Packung	Blitzguss
1 EL	Fett
2 EL	Paniermehl

Nach Belieben	Schokosauce (zum Garnieren)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für einen schnellen **Erdbeerkuchen** den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Obstkuchenform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Butter mit dem Zucker schaumig schlagen.

2. Nach und nach Eigelb, Zitronenaroma und Vanillezucker unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen ca. 35 Minuten backen, dann herausnehmen und auskühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Erdbeeren gründlich putzen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Erdbeermarmelade gleichmäßig auf den Kuchenboden streichen und mit Saftstopp überstreuen. Den Kuchen mit den Erdbeeren belegen.

5. Den Blitzguss zubereiten wie auf der Packung angegeben und dann über die Erdbeeren gießen. In den Kühlschrank stellen, bis der Guss fest geworden ist. Den Kuchen vor dem Servieren nach Belieben mit Schokosauce verzieren.

Tipp

Am liebsten wird ein schneller Erdbeerkuchen mit einem Klecks Schlag serviert.