Steppdeckenkuchen mit Erdbeeren

Dieser Steppdeckenkuchen mit Erdbeeren ist ein Hingucker auf jeder Kaffeetafel. Der lockere Teig, die cremige Topfenmasse und die Erdbeeren ergeben einen köstlichen Blechkuchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

für den Teig

5 Stk.	Eier
250 g	Staubzucker
125 ml	neutrales Pflanzenöl
125 ml	Wasser
320 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
1 Prise	Salz

für die Topfenmasse

500 g	Topfen (20% Fett)
2 Stk.	Eier
60 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker

Außerdem

250 g	Erdbeeren
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für den **Steppdeckenkuchen mit Erdbeeren** zunächst die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und beiseitestellen. Die Eidotter mit Staubzucker, Öl und Wasser schaumig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und nach und nach unter die Eiermasse rühren. Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben, damit der Teig schön luftig bleibt.

2. Für die Topfenfüllung den Topfen mit den Eidottern, Staubzucker und Vanillezucker cremig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und behutsam unter die Topfenmasse heben. Die fertige Topfencreme in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen.

3. Die Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

4. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verstreichen. Nun die Topfenmasse gitterförmig auf den Teig spritzen, sodass das typische Steppdeckenmuster entsteht. In die einzelnen Topfenfelder jeweils eine Erdbeerscheibe setzen.

5. Den Steppdeckenkuchen im vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Die Oberfläche sollte leicht goldbraun sein und der Teig schön aufgegangen sein. Den Blechkuchen vollständig auskühlen lassen und anschließend in Stücke schneiden.

Tipp

Vor dem Servieren kann der Steppdeckenkuchen mit etwas Staubzucker bestäubt werden. Besonders gut schmeckt er zu einer Tasse Kaffee oder als fruchtiger Kuchen für sommerliche Feste.