

Vanillecreme-Erdbeerkuchen

Das Rezept von dem Vanillecreme-Erdbeerkuchen ist ein wunderbarer Gaumenschmeichler für warme Sommertage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk. Backform

Für den Boden

150 g Butter (weich)

150 g Mehl

150 g Zucker

3 Stk. Eier

0.5 Packungen Backpulver

0.5 Packungen Vanillezucker

Für die Creme

600 ml Milch

1.5 Packungen Vanillepuddingpulver

200 g Sauerrahm

4 EL Zucker

Für den Belag

2 Packungen Tortenguss (Erdbeergeschmack)

5 EL Zucker

800 g Frische Erdbeeren

Zubereitung

1. Für den **Vanillecreme-Erdbeerkuchen** den Boden einer 26cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren.
3. Danach die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.
4. Nun das Mehl mit den Backpulver vermengen und gesiebt hinzufügen. Dann alles nur so lang verrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.
5. Anschließend den Teig in die Form geben, glatt streichen und im Ofen vorerst ca. 25 Minuten backen.
6. In der Zwischenzeit für die Creme das Vanillepuddingpulver, mit den 4 EL Zucker und ein paar EL von der Milch zu einer glatten Sauce verrühren.
7. Dann die restliche Milch (in einem Topf) auf den Herd stellen und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Jetzt die Vanillepuddingsauce einrühren und die Masse nochmal ca. 1 Minute unter Rühren leicht köcheln lassen. Danach den Topf vom Herd ziehen und den Pudding unter gelegentlichem Rühren leicht abkühlen lassen.
8. Als nächstes den Sauerrahm unter den Pudding rühren.
9. Nun die Springform aus dem Ofen holen, die Puddingcreme darauf verteilen und anschließend im Ofen weitere ca. 10 Minuten backen lassen.
10. Derweil die Erdbeeren waschen, vom Grünzeug befreien und gut trocknen (am besten mit

Küchenpapier abtupfen).

11. Danach den Kuchen aus dem Ofen holen, etwas abkühlen lassen und die Erdbeeren (am besten im Ganzen) eng aneinander auf der Puddingcreme verteilen (leicht andrücken).
12. Letztendlich aus dem Tortenguss (Wasser oder Saft nach Anleitung) und dem Zucker nach Packungsanleitung einen Tortenguss kochen.
13. Dann den Kuchen damit gleichmäßig übergießen.
14. Der Kuchen sollte bis zum Verzehr einmal komplett durchkühlen und auch danach stets im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Tipp

Wer für den Vanillecreme-Erdbeerkuchen keinen Erdbeer-Tortenguss bekommt, kann natürlich auch zu normalen roten Guss greifen. Zudem schmeckt der Kuchen auch mit Sahnepudding anstatt Vanillepudding.