

Backrezepte



Erdbeerkuchen

Zutaten: Boden

75g	Butter
150g	Mehl
75g	Zucker
2	Eier
1 Teelöffel	Vanillezucker
1 Teelöffel	Backpulver
3 Esslöffel	Milch

Zutaten: Belag

800g Erdbeeren
Tortenguss
Erdbeere Geschmack
2 Esslöffel Zucker
1/2 l Wasser

Den Boden bei 200 Grad und 25 - 30 Minuten backen

Zubereitung:

Als erstes die zimmerwarme Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und den Eiern schaumig schlagen. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Anschließend - abwechselnd - das Ganze mit der Milch und den anderen Zutaten gut vermengen. Die Teig Masse in eine gefettete und mit Mehl bestreute Obstkuchenform füllen. Den Obstboden danach in den Backofen schieben und bei 200 Grad 25 - 30 Minuten goldbraun backen.

Der Belag:

Erdbeeren waschen und das Grüne abschneiden. Die Erdbeeren halbieren. In einem Topf Wasser, Zucker und den Tortenguss mit einem Schneebesen verrühren, zum Kochen bringen und etwas abkühlen lassen. Die Erdbeeren schichten, einen höheren Tortenring darum legen und den Tortenguss gleichmäßig darüber gießen. Alles abkühlen lassen und anschließend den Tortenring entfernen.