

# Schneller Erdbeerkuchen (Ø 28 cm)

etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.

**Für die Obstbodenform (Ø 28 cm):**

etwas Fett

etwas Weizenmehl

**Rührteig:**125 g weiche Butter oder  
Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

175 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

1 EL Milch

**Belag:**

etwa 1 kg Erdbeeren

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste  
Puddingcreme

200 ml Milch

50 ml Eierlikör

**Guss:**1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss fix  
mit Erdbeer-Geschmack

250 ml Wasser

## 1 Vorbereiten:

Obstbodenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C****Heißluft: etwa 160°C**

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Obstbodenform verteilen, glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel****Backzeit: etwa 20 Min.**

Sofort nach dem Backen den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Boden auf eine Tortenplatte legen.

## 3 Belag:

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung, **aber mit 200 ml Milch und 50 ml Eierlikör**, zubereiten. Creme auf den Obstboden streichen und Erdbeeren darauf verteilen.

## 4 Guss:

Tortenguss mit Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Guss sofort mit einem Esslöffel von der Mitte aus gleichmäßig verteilen und fest werden lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie zu dem Kuchen geschlagene Sahne, dafür 200 g kalte Schlagsahne mit 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif und 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker steif schlagen.
- Streuen Sie auf den Tortenguss einige Dr. Oetker gehackte Pistazien oder gebräunte Mandeln.

