


Erdbeerkuchen vom Blech

etwa 20 Stück

 gelingt leicht bis 60 Min.**Für die Fettpfanne (40 x 30 cm):**
etwas Fett**All-in-Teig:**

250 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

200 g weiche Butter oder Margarine

4 Eier (Größe M)

Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack

40 g Zucker

500 ml Milch

etwa 1 1/2 kg Erdbeeren

Guss:

2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack

6 gestr. EL Zucker

500 ml Wasser

1 Vorbereiten:

Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**Heißluft: etwa 160°C****2 All-in-Teig:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Fettpfanne glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte**Backzeit: etwa 25 Min.**

Den Boden in der Fettpfanne auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Belag:

Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Sofort auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Erdbeeren waschen, putzen, halbieren und auf dem Kuchen verteilen.

4 Guss:

Beide Päckchen Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und mit einem Esslöffel auf den Erdbeeren verteilen. Den Guss fest werden lassen.