

# Erdbeerkuchen mit Paradiescreme

Dieser Erdbeerkuchen ist ganz einfach und schnell zubereitet. Frische Erdbeeren und Paradiescreme Vanille machen ihn unglaublich cremig und locker.

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Obstbodenform (Ø 28 cm):

Fett  
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

### Paradiescreme:

etwa 500 g Erdbeeren  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Vanille-Geschmack  
200 g kalte Schlagsahne

### Tortenguss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss fix  
mit Erdbeer-Geschmack  
250 ml Wasser

## Wie backe ich einen Erdbeerkuchen mit Paradiescreme?:

### 1 Vorbereiten:

Obstbodenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**



**2 Rührteig zubereiten:**

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 Paradiescreme und Erdbeeren zubereiten:**

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Paradiescreme **mit 200 g kalter Schlagsahne** in einen Rührbecher geben und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Creme auf den Obstboden streichen und Erdbeeren darauf verteilen.

**4 Tortenguss zubereiten:**

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Erdbeerkuchen mit Paradiescreme mit geschlagener Sahne servieren, dafür 200 g kalte Schlagsahne mit 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif und 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker steif schlagen.
- Die Paradiescreme kann auch gut mit anderen Geschmacksrichtungen, z. B. Schoko zubereitet werden.
- Und weitere Informationen zu [Tortenguss](#).

