

## Spaghettikuchen

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
etwas Fett

**Erdbeerfüllung:**  
175 ml kaltes Wasser  
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
60 g Zucker  
600 g tiefgekühlte Erdbeeren

**Rührteig:**  
100 g weiche Margarine oder Butter  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
2 Eier (Größe M)  
70 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
30 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

**Belag:**  
400 g kalte Schlagsahne  
200 ml kalte Milch  
2 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille

**Außerdem:**  
15 g weiße Schokolade

**1. Vorbereiten:** Den Boden der Springform fetten. Den Backofen vorheizen.  
**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**  
**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Erdbeerfüllung:** Etwa 4 Esslöffel von dem kalten Wasser mit Gustin und Zucker glatt rühren. Die gefrorenen Erdbeeren mit übrigem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, ½ **Min.** kochen lassen und dabei öfter mit einem Rührlöffel umrühren. Die angerührte Mischung einrühren und kurz aufkochen. Die Erdbeerfüllung auf einem Sieb gut abtropfen und erkalten lassen, dabei die Früchte zwischendurch vorsichtig wenden und die Soße auffangen.

**3. Rührteig:** Margarine oder Butter 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 ½ **Min.** auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 25 Min.**

**4.** Boden noch 10 **Min.** in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Springformrand mit einem Messer lösen und entfernen, dann das Gebäck vom Springformboden lösen, auf eine Tortenplatte stürzen und erkalten lassen.

**5.** Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand um den erkalten Boden stellen. Die abgetropfte Erdbeerfüllung auf dem Boden verteilen, dabei 1 cm am Rand frei lassen.

etwa 16 Stück



aufwändig



bis 40 **Min.**  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Wenn Sie die Erdbeerfüllung mit frischen Erdbeeren zubereiten, ist die Farbe der Füllung etwas blass.

**6. Belag:** Sahne und Milch in eine mit **heißem** Wasser ausgespülte Rührschüssel geben, Cremepulver zufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe verrühren und dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Etwa 1/3 der Creme in einen großen Gefrierbeutel (Inhalt 3 l) geben. Übrige Creme vom Rand aus auf dem Boden verteilen und mit einer Teigkarte oder einem Tortenheber glatt streichen. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und die Creme als Spaghettinest in waagerechten und senkrechten Linien stufenartig übereinander auf den Kuchen spritzen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Kuchen und Erdbeersoße etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

**7.** Weiße Schokolade hacken. Vor dem Servieren mit Hilfe eines Messers den Tortenring bzw. Springformrand vom Kuchen lösen und entfernen. Erdbeersoße nochmals gut durchrühren, etwa 3 Esslöffel davon in die Mitte des Kuchens geben und mit der Schokolade bestreuen. Die übrige Erdbeersoße in eine kleine Schale geben und dazu servieren.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 15 g, Kh: 27 g, kJ: 1.078, kcal: 257