




Beeriger Muttertagskuchen vom Blech

Erdbeeren, Blaubeeren und Himbeeren - auf einer feinen Sahnecreme und einem lockeren Rührteig. Kuchenliebe im Quadrat.

12 - 16 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backrahmen
Fett

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
130 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 g weiche Butter oder Margarine
4 Eier (Größe M)

Käse-Sahne-Belag:

500 g kalte Schlagsahne
200 ml warmes Wasser
500 g Speisequark (Magerstufe)
1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme
Käse-Sahne

Obstbelag:

etwa 750 g gemischtes Beerenobst, z. B. Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
2 EL Zucker
250 ml Wasser

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schokodekor Alphabet & Ziffern

Wie backe ich einen Muttertagskuchen mit Beeren?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und den Backrahmen daraufstellen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in dem Backrahmen glatt streichen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.



Boden im Backrahmen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Käse-Sahne-Belag zubereiten:

Sahne steif schlagen. Cremepulver und Dekorzucker (liegt der Tortencreme bei) in eine Rührschüssel geben, mit Wasser 1/2 Min. mit einem Schneebesen gut verrühren. Erst Quark portionsweise unterrühren, dann Sahne unterheben. Creme auf dem Boden glatt streichen. Kuchen mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Obstbelag zubereiten:

Beeren verlesen, evtl. waschen und Erdbeeren in Scheiben schneiden. Backrahmen lösen und entfernen. Den Kuchen mit dem Obst beliebig dekorativ belegen. Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und mit Hilfe eines Backpinsels auf den Früchten verteilen.

5 Verzieren:

Vor dem Servieren aus den Dekorbuchstaben Botschaften auf den Kuchen legen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen lässt sich maximal 1 Tag vor dem Verzehr ohne Schokoladendekoration vorbereiten.

