





# Erdbeer-Creme-Kuchen

Dieser leckere Erdbeer-Sahne-Kuchen auf dem Backblech mit frischen Erdbeeren schmeckt im Sommer herrlich erfrischend.

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die rechteckige Springform (38 x 25 cm):**

### All-in-Teig:

250 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Eier (Größe M)  
75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
75 ml Milch

### Erdbeer-Sahne-Creme:

1 kg Erdbeeren  
8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
4 EL Zitronensaft  
100 g Zucker  
600 g kalte Schlagsahne

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Feine Dekorblüten

Wie kann ich eine Erdbeer-Sahnetorte auf dem Backblech backen?:

## 1 Vorbereiten:

Rechteckige Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig in der Form verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**



Den Kuchenboden in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Erdbeer-Sahne-Creme zubereiten:**

Erdbeeren waschen und putzen. **400 g Erdbeeren** in kleine Stückchen schneiden. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. 400 g Erdbeeren mit dem Zitronensaft und dem Zucker pürieren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der pürierten Erdbeeren mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit dem übrigen Püree verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. 1/3 der Creme auf dem Kuchenboden verstreichen und Erdbeerstückchen darauf verteilen. Übrige Creme darübergeben und glatt streichen. Den Erdbeerkuchen mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**4 Verzieren:**

Übrige Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden. Scheiben längs halbieren und auf dem Erdbeer-Creme-Kuchen zu Schmetterlingsflügeln aneinanderlegen. Aus den Erdbeerresten kleine Körper schneiden und mittig auf die Schmetterlinge legen. Kuchen mit den Dekorblüten verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine rechteckige Springform haben, können Sie den Kuchen auf einem gefetteten Backblech backen.

