

# Erdbeerkuchen vom Blech

Eine leckere Erdbeertorte vom Blech mit Vanille-Pudding und ganz vielen Erdbeeren.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Fettpfanne (40 x 30 cm):

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)

### Vanillepudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-Geschmack

40 g Zucker

500 ml Milch

etwa 1 ½ kg Erdbeeren

### Tortenguss:

2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack

6 gestr. EL Zucker

500 ml Wasser

Wie backe ich einen einfachen Erdbeerkuchen vom Blech?:

## 1 Vorbereiten:

Fettpfanne 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 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Fettpfanne glatt streichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**



Den Kuchenboden in der Fettpfanne auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Vanillepudding und Erdbeeren:**

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

**4 Tortenguss:**

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

