


# Erdbeerkuchen

Mit unserem Erdbeerkuchen Rezept lässt sich der leckere Obstkuchen mit Erdbeeren und Puddingcreme ganz einfach und schnell selbst backen.

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Obstkuchenform (Ø 28 cm) oder:**

**Für die Springform (Ø 26 cm):**

Backpapier

## All-in-Teig:

125 g Weizenmehl  
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
2 EL Essig, z. B. Obstessig

## Creme:

250 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme

## Erdbeerbelag:

1 kg Erdbeeren  
Zucker

## Tortenguss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot  
2 EL Zucker  
250 ml Wasser

Wie backe ich einen schnellen Erdbeerkuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Obstbodenform fetten oder einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten nacheinander zufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 1 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Obstbodenform oder Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

Den Kuchenboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

### 3 Creme zubereiten:

Milch in eine Rührschüssel geben. Cremepulver zufügen und mit einem Schneebesen 1 Min. verrühren. Puddingcreme sofort auf dem Kuchenboden verstreichen (Abb. 1).



### 4 Erdbeerbelag zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, evtl. halbieren. Erdbeeren nach Belieben mit Zucker bestreuen und kurze Zeit stehen lassen. Die Früchte auf die Puddingcreme legen (Abb. 2).



### 5 Tortenguss zubereiten:

Aus Tortengusspulver, Zucker und Wasser nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und mit Hilfe eines Esslöffels zügig von der Mitte auf dem Obst verteilen. Den Tortenguss fest werden lassen. Erdbeerkuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.





## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Weißblechformen müssen immer gefettet **und** gemehlt werden.
- Der Teig kann auch in 6 Tortelettförmchen (Ø 12 cm) gebacken werden.
- Statt Erdbeeren können auch andere Früchte oder Dosenfrüchte nach Belieben (Abtropfgew. etwa 500 g) verwendet werden. Dosenfrüchte gut abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen und den Tortenguss daraus nach Packungsanleitung zubereiten.
- Hier gibt es noch viele weitere Tipps zur Verwendung von [Erdbeeren](#).

