



Erdbeerkuchen

Ein schneller Obstkuchen mit Erdbeeren und Puddingcreme

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Obstbodenform (Ø 28 cm) oder:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
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

Belag:

1 kg Erdbeeren
Zucker

Tortenguss:

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

1 Vorbereiten:

Obstbodenform fetten oder Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

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 Minuten

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

3 Creme:

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



4 Belag:

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



5 Tortenguss:

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Verwenden Sie Weißblechformen, müssen diese gefettet und gemehlt werden.
- Sie können den Teig auch in 6 Tortelettförmchen (Ø 12 cm) backen.
- Statt Erdbeeren können Sie auch andere Früchte oder Dosenfrüchte nach Belieben (Abtropfgew. etwa 500 g) verwenden. Dosenfrüchte gut abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen und den Tortenguss daraus nach Packungsanleitung zubereiten.