

Erdbeer-Schmand-Kuchen: So unglaublich lecker, den musst du probieren

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Schokoboden:

- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Butter
- 3 Eier
- 50 ml Milch
- 125 g Weizenmehl
- 30 g Backkakao
- 2 TL Backpulver (gestrichen)



Für den Erdbeer-Schmand:

- 500 g Erdbeeren
- 400 g Schmand
- 200 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen gemahlene Gelatine
- 1 TL Zitronensaft

Für den Belag:

- 5 Erdbeeren

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten
Ruhezeit:	2 Stunden

Zubereitung:

1. Mixe die Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig. Rühre dann einzeln die Eier und danach die Milch unter. Mische das Mehl mit Backpulver und Kakao. Rühre die Mehlmischung langsam und nur so lange unter, bis sich die Zutaten verbunden haben.
2. Lege eine 26 cm Springform mit Backpapier aus und fette den Rand. Fülle den Teig hinein. Backe den Schokoboden 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober-/Unterhitze. Lass ihn 30 Minuten abkühlen und lege ihn dann auf eine Tortenplatte. Umschließe ihn mit einem Tortenring.
3. Schlage die Sahne mit Vanillezucker und Sahnefest steif und stelle sie bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank. Putze die Erdbeeren. Schneide 200 g in kleine Würfel und stelle sie beiseite. Die restlichen 300 g Erdbeeren pürierst du mit Zitronensaft und Zucker und hebst den Schmand unter.
4. Gib 10 EL kaltes Wasser mit der Gelatine in einen kleinen Topf und lass sie 10 Minuten quellen. Erwärme die Gelatine unter Rühren, bis sie flüssig wird. Sie sollte dabei nicht kochen. Gieße die Gelatine unter Rühren zur Schmandcreme. Hebe die Erdbeerwürfel und die Sahne unter. Verteile die Creme auf dem Schokoboden. Stelle den Erdbeer Schmand Kuchen mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank. Dekoriere ihn nach Belieben mit frischen Erdbeeren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

