Erdbeerboden

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden

- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 100 g Butter (weich)
- 150 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- ½ Päckchen Backpulver

Für den Belag

- 2 EL Erdbeermarmelade
- 600 g Erdbeeren
- 1 Päckchen Tortenguss (rot)
- 250 ml Erdbeersaft (oder Wasser)

Für die Form

- 1 TL Butter

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Backanleitung

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vor.
2. Schlage die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel richtig schaumig. Rühre nach und nach die Eier unter.
3. Siebe zum Schluss das Mehl, das Backpulver und das Vanillepuddingpulver dazu. Hebe die Mehlmischung vorsichtig unter.
4. Fette eine 26 cm Backform oder eine Tarteform bestäube sie mit Mehl. Fülle den Teig hinein und backe den Erdbeerboden für ca. 20 Minuten.

5. Lasse den Boden nach dem Backvorgang abkühlen und löse ihn aus der Backform.
6. Lege ihn umgedreht auf eine Tortenplatte. Bestreiche den Erdbeerboden mit der Erdbeermarmelade.
7. Wasche die Erdbeeren und verteile sie gleichmäßig auf der Marmeladenschicht.
8. Zum Schluss rührst du den Tortenguss mit dem Erdbeersaft nach Packungsanleitung an.
9. Verteile den Tortenguss auf den Erdbeeren.
10. Stelle den Kuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.