

Erdbeerkuchen vom Blech



kleinkindtauglich

Ein heller, weicher Kuchenboden, cremiger Vanillepudding, frische Erdbeeren und feiner Tortenguss - mein Erdbeerkuchen vom Blech ist ein toller Klassiker für Sommertage, (Kinder-) Geburtstage im Garten oder Familientreffen an Feiertagen. Und so schön er aussieht, so fantastisch schmeckt er auch! Die frischen Erdbeeren geben einen sommerlich fruchtigen Geschmack und spenden dabei noch gesunde Vitamine. Die feine Vanillecreme unter dem Obst schafft eine köstliche Verbindung zum Boden, der locker, luftig und leicht ist.

br> Und das Beste an diesem Kuchen? Seine Größe. Denn mal ehrlich, ein ganzes Blech voller Erdbeerkuchen - was gibt es Schöneres?

Erdbeerschnitte wie vom Bäcker

Wenn ich nur an diesen Kuchenklassiker denke, läuft mir schon das Wasser im Mund zusammen. Ähnlich geht es immer meinen Kindern, wenn ich ein Blech davon backe. Kaum ist der rote Tortenguss getrocknet, fehlt auch schon die erste Kuchenecke. Ich kann es meinen Kleinen nicht verübeln, der Erdbeerkuchen schmeckt einfach fantastisch.

Tatsächlich erinnern mich der Geschmack und die Optik sehr an die klassische Erdbeerschnitte vom Bäcker, die ich früher - lange bevor ich Mutter wurde - gerne gegessen habe. Aber wenn ich ganz ehrlich bin, schmeckt mir meine Erdbeerschnitte sogar noch besser!

Rührteig als Basis für den Erdbeerkuchen

Damit die üppige Schicht Erdbeeren auf dem Kuchen hält und den Boden nicht eindrückt, braucht es eine gute Basis. Deshalb sieht mein Rezept einen Rührteig vor, der aus einfachen Zutaten besteht. **Milch, Eier und weiche Butter** sorgen dabei für Luftigkeit. Vanillezucker und Vanillemark geben ein zartes Aroma und passen perfekt zur Vanillecreme, die auf den Kuchenboden gestrichen wird.

Blech oder Backrahmen?

Für meinen Erdbeerkuchen verwende ich ein normales **Backblech**, das ich mit etwas Butter einfette oder mit Backpapier auslege. Letzteres hat den Nachteil, dass man den Kuchen vor dem Schneiden umbetten muss, da sonst das Papier reißt und möglicherweise mitgegessen wird. Auch ein Backrahmen, dessen Größe individuell eingestellt werden kann, eignet sich für diesen Kuchen. Je enger man den Rahmen zieht, desto höher wird der Boden. Dadurch verlängert sich dann auch die Backzeit.

Tipp: Wenn du das Rezept halbiert, passt es perfekt in eine runde Springform mit 26 cm Durchmesser.

Vanillepudding - kaufen oder selbst kochen?

Es ist natürlich kein Problem, den Vanillepudding für den Belag zu kaufen. Aber auch ein selbstgekochter Pudding ist ruckzuck hergestellt und ich erkläre dir im Rezept, wie das funktioniert. Außerdem kannst du so die Qualität der Zutaten selbst bestimmen und zum Beispiel echte Vanille verwenden.

Frische Früchtchen

Die Erdbeeren sind das Highlight an diesem Kuchen, deswegen verwende ich stets die beste Qualität. Und die kommt für mich **erntefrisch vom Feld aus der Umgebung**. Nur so kann ich garantieren, dass die Früchte keinen langen Transport hinter sich haben. Erdbeeren sind sehr sensibel, bekommen leicht Druckstellen und verlieren schnell ihr besonderes Aroma. Darum **wasche ich die Beeren erst kurz vor dem Belegen** des Kuchens und tupfe sie gut trocken. Der Guss, der dann auf der Erdbeerschicht verteilt wird, sorgt für eine etwas längere Haltbarkeit der Früchte und für einen schönen, roten Glanz.

br> Neben regionalen [Erdbeeren](#) kannst du beinahe jede andere Frucht für dieses Rezept verwenden. Lecker sind auch Himbeeren oder Heidelbeeren - toppen können sie die klassische Variante mit frischen Erdbeeren aber nicht!

Zutaten für 1 Blech:

- **Für den Teig:**
- 300 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- ½ Vanilleschote (das Mark davon)
- 5 Eier
- 250 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- **Für den Belag:**
- 800 ml Milch
- 100 g Speisestärke

- 1 Vanilleschote
- 80 g Zucker
- 2 Eigelb
- 1 kg Erdbeeren
- 2 Pck. Tortenguss rot
- 500 ml Erdbeersaft

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten



So bereitest du deine Erdbeertorte zu

Bereite den Boden vor

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Schlage die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker cremig.
3. Füge das Salz und das Mark der Vanilleschote hinzu. Rühre nach und nach die Eier dazu. Siebe das Mehl und das Backpulver dazu und hebe es unter die Eimasse.
4. Lege das Backblech mit Backpapier aus oder fette es mit Butter ein. Verteile den Teig gleichmäßig auf dem Backblech und backe ihn für 20 Minuten im Backofen. Lasse den Kuchen nach dem Backvorgang etwas auskühlen.

Koche nun den Vanillepudding:

1. Nimm einen großen Schluck von der Milch ab und rühre sie mit der Speisestärke und dem Zucker glatt. Rühre die Eigelbe unter.
2. Bringe die restliche Milch mit dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote zum Kochen.
3. Rühre die Stärkemischung in die heiße Milch und lasse sie nochmal kurz aufkochen.

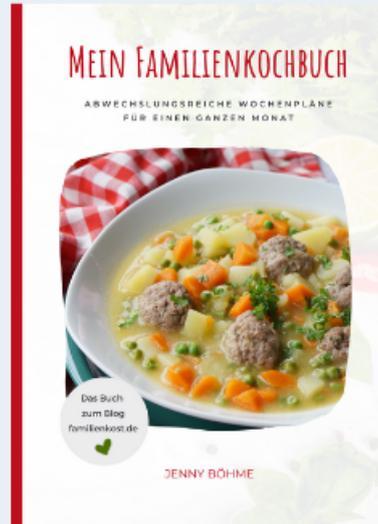
Belege jetzt den Erdbeerkuchen

1. Streiche den warmen Pudding auf dem Kuchen.
2. Wasche die Erdbeeren, entferne das grün, halbiere sie und verteile die gleichmäßig auf der Puddingschicht.
3. Koche den Tortenguss nach Packungsanleitung und verwende als Flüssigkeit den Erdbeersaft. Bedecke die Erdbeerschicht mit dem noch warmen Tortenguss.
4. Lasse den Erdbeerkuchen gut abkühlen und serviere ihn mit frischer Schlagsahne.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>