Erdbeerkuchen vom Blech

Zutaten für 1 Blech

Für den Rührteig

- 300 g Butter (weich)
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- ½ Vanilleschote (das Mark davon)
- 5 Eier
- 250 g Weizenmehl
- ½ Päckchen Backpulver

Für die Puddingschicht

- 800 ml Milch
- 100 g Speisestärke
- 1 Vanilleschote (das Mark davon)
- 80 g Zucker
- 2 Eier (das Eigelb davon)

Für den Belag

- 1 kg Erdbeeren
- 2 Päckchen Tortenguss
- 500 ml Erdbeersaft

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

Schneller Erdbeerkuchen vom Blech - so gehts:

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 Backen 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.

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