



Erdbeerkuchen

Schnelles Rezept für einen Erdbeerkuchen mit Vanillecreme und Biskuitboden. Sie können auch einen fertigen Biskuitboden verwenden.

Zutaten:

3 Eier
150g Zucker
150g Schmand
200g Mehl
250g Erdbeeren
1 Päckchen Vanille-Puddingcreme (ohne Kochen)
250ml Milch

gehackte Pistazien

Zubereitung

Den Boden einer 26cm-Springform mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. Eiweiß mit dem Zucker zu einem steifen Eischnee schlagen. Die Eigelbe in einer Rührschüssel mit dem Schmand zu einer dicken schaumigen Masse schlagen.

Eischnee unter den Schmand-Schaum unterheben und zum Schluß das Mehl grob untermischen.

Den Teig in die Springform füllen und sofort im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Umluft 175 Grad) für etwa 15 Minuten backen. Den fertigen Boden gut auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Puddingcreme nach Anweisung mit der Milch zu einer Creme aufschlagen und auf den Biskuitboden streichen. Sofort die Erdbeeren darauf verteilen und den Kuchen mit Pistazien bestreuen.

Bis zum Verzehr kühl lagern.