

## Erdbeerkuchen

| Menge                   | Zutaten                              | Zubereitung   |
|-------------------------|--------------------------------------|---|
| <i>Boden:</i>           |                                      |   |
| 2<br>2-3 El             | Eier<br>warmes Wasser                | 1 min auf höchster Stufe schaumig schlagen  |
| 100g<br>1P.             | Zucker<br>Vanillezucker              | Zugeben und 2 min schlagen  |
| 75 g<br>50g<br>1 TL     | Mehl<br>Stärke<br>Backpulver         | sieben und unterrühren<br>20-30 min bei 175-200°C backen  |
| <i>Pudding</i>          |                                      |   |
| 160ml                   | Milch                                | erwärmen  |
| 90ml<br>40g<br>½        | Milch<br>Zucker<br>Vanillepudding    | glattrühren, zu kochender Milch geben und unter ständigem rühren zu Pudding kochen  |
| 40g                     | Sahne                                | unterrühren   |
|                         |                                      | Pudding leicht auskühlen, von Hand glattrühren auf Kuchenboden geben glattstreichen.  |
| <i>Belag:</i>           |                                      |   |
| 500g                    | Erdbeeren                            | Waschen, trocknen, Halbieren und Tortenboden vollständig bedecken   |
| 1 Pck.<br>2EL<br>250 ml | roter Tortenguss<br>Zucker<br>Wasser | Mischen, vorsichtig mit aufgießen.<br>unter ständigem Rühren aufkochen, über Erdbeeren verteilen.<br>Sobald Tortenguss angedickten (ca. 30 Minuten) |
| etwas                   | Zitronenmelisse                      | anrichten, servieren  |

### Abwandlungsmöglichkeiten:

- Mit anderem Obst

