

## Erdbeerkuchen

Menge	Zutaten	Zubereitung
<i>Boden:</i>		
2 2-3 El	Eier warmes Wasser	1 min auf höchster Stufe schaumig schlagen
100g 1P.	Zucker Vanillezucker	Zugeben und 2 min schlagen
75 g 50g 1 TL	Mehl Stärke Backpulver	sieben und unterrühren 20-30 min bei 175-200°C backen
<i>Pudding</i>		
160ml	Milch	erwärmen
90ml 40g ½	Milch Zucker 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. 2EL 250 ml	roter Tortenguss Zucker Wasser	Mischen, vorsichtig mit aufgießen. unter ständigem Rühren aufkochen, über Erdbeeren verteilen. Sobald Tortenguss angedickten (ca. 30 Minuten)
etwas	Zitronenmelisse	anrichten, servieren

### Abwandlungsmöglichkeiten:

- Mit anderem Obst

