

# ERDBEERKUCHEN

30 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



50 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 1 Kuchen

### Für den Boden:

- 150 g Weizenmehl
- 80 g Zucker
- 80 g Butter
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Milch

### Für den Vanillepudding:

- 400 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 50 g Zucker

### Als Belag:

- 400 g Erdbeeren

### Für den Guss:

- 1 Päckchen roter Tortenguss
- 30 g Zucker
- 250 ml Wasser

## Zubereitung:

1. Rühre Butter, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz schaumig. Gib nach und nach die Eier dazu. Mische Mehl und Backpulver und rühre es zusammen mit der Milch unter.
2. Heize den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Fette eine Tortenbodenform und bestäube sie mit Mehl. Fülle den Teig ein und backe den Boden auf mittlerer Schiene für 20 Minuten. Stürze ihn auf ein Gitter und lass ihn auskühlen.
3. Bring 350 ml Milch zum Kochen und verrühre den Zucker und das Puddingpulver mit der restlichen Milch. Rühre die Puddingmischung in die kochende Milch und nimm sie von der



Kochplatte. Lass den Pudding 20 Minuten abkühlen.

4. Lege den Tortenboden auf eine Tortenplatte. Verteile den Pudding darauf. Wasche die Erdbeeren ab, tupfe sie trocken und entferne das Grün. Halbiere sie und verteile sie auf der Puddingschicht.
5. Mische den Zucker in einem Topf mit dem Tortenguss. Gieße das Wasser dazu und lass den Tortenguss unter Rühren aufkochen. Lass ihn dann 1-2 Minuten abkühlen und verteile ihn mit einem Esslöffel auf den Erdbeeren. Stelle den Erdbeerkuchen für 30 Minuten in den Kühlschrank.

**Nährwerte pro Portion:** 192 kcal | KH 26 g | E 4 g | F 7 g



Ein Rezept von Familienkost.de



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