

Erdbeerkuchen

Teig:

4 Eier trennen
150 g Zucker
4 EL lauwarmes Wasser
150 g Dinkelmehl Typ 630
1 P. Vanille Zucker
2 gestr. TL Backpulver
1 P. roten Tortenguss



Belag:

Erdbeeren
250 g Quark
1 Beutel Vanille Tortencreme
1 Pck. Tortenguss rot

Zubereitung:

Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eiweiß und Vanillezucker steif schlagen. (Thermomix: mit Schmetterling 3 Minuten/Stufe 4.) Dem Eischnee noch 50 g Zucker unterrühren. (Thermomix: 20 Sek. /Stufe 4). Nun den Schmetterling entfernen und den Eischnee in eine Schüssel umfüllen.

Eier, Wasser und restlichen Zucker schaumig rühren (Thermomix: 2 Min./Stufe 4). Backpulver mit dem Mehl vermengen und unter die Eimasse rühren. (Thermomix: 1 Min./Stufe 3).

Den Teig zum Eischnee in der Schüssel hinzugeben und mit einem Mix'n'Scraper leicht unterheben.

Den Teig in die gefettete und mit Mehl ausgestreute runde Ofenhexe geben und mit dem kleinen Streicher glattstreichen. Im Backofen unterste Schiene in ca. 25 Minuten fertigbacken. Stäbchenprobe.

Den Kuchen nun auskühlen lassen. In der Zwischenzeit das fertige Tortencremepulver mit dem Quark verrühren und mit dem kleinen Streicher auf dem Kuchen verteilen. Erdbeeren oder Früchte nach Wahl auflegen und mit Tortenguss überziehen.

Verwendete Produkte: runde Ofenhexe, kleiner Streicher, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pamperedchef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN