

Erdbeerkuchen aus der Pieform

Teig:

120 g Butter
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
20 ml Milch
170 g Weizenmehl Typ 550
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Pudding:

250 g Milch
1 Ei
50 g Zucker
1 Prise Salz
30 g Speisestärke

Erdbeeren
1 Pck. Tortenguss

Zubereitung:

Den Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 200°C vorheizen. Zucker, Vanillezucker, Butter, Eier und Salz verrühren (Thermomix: 1 Min./Stufe 4 verrühren. Milch, Mehl und Backpulver zugeben und verrühren (Thermomix: 10 Sek./Stufe 4).

Die Pieform gut fetten und den Teig einfüllen und ca. 20-25. min. backen (Stäbchenprobe). Kuchen auskühlen lassen. In der Zwischenzeit den Pudding zubereiten (Thermomix: Milch, Eier, Zucker und Speisestärke in den Mixtopf geben und 7 Min./90°C Linkslauf/Stufe 3 aufkochen. Abgekühlten Pudding mit dem kleinen Streicher auf dem Kuchen verteilen. Nun mit Erdbeeren belegen und mit einem Tortenguss überziehen.

Verwendete Produkte: Pieform - Delphin, kleiner Streicher, Kuchengitter



Sevi

bäckt und köchelt

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

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN