

# 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