

Erdbeerkuchen vom Ofenzauberer plus (klein)

Zutaten:

Teig:

100 g Weizenmehl Typ 550
2 gestr. TL Backpulver
100 g weiche Butter
100 g Birkenzucker
1 Pck. Vanille Zucker
3 Eier

Belag:

750 g Erdbeeren
200 g kalte Schlagsahne
250 g Mascarpone
1 Pck. Sofortgelatine
50 g Birkenzucker

Guss:

1 Pck. Tortenguss rot oder mit Erdbeer-
Geschmack
3 gestr. EL Birkenzucker
250 ml Wasser



Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Backpulver im Mixtopf mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles im Thermomix 30 sek. Stufe 5 verrühren. Teig in den Ofenzauberer plus füllen und mit dem kleinen Streicher glatt streichen. Form ins unterste Drittel im Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze auf den Rost schieben und ca. 25 min. backen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen und putzen. Größere Erdbeeren halbieren.

Sahne steif schlagen, Mascarpone, Zucker und Sofortgelatine unterrühren.

Creme auf dem Boden glatt streichen. Erdbeeren darauf verteilen leicht andrücken und etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und auf den Erdbeeren verteilen.

Verwendete Produkte: Ofenzauberer plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Streicher

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN