

Topfen Erdbeerkuchen vom großen Ofenzauberer plus

Zutaten:

450 g Weizenmehl Typ 405
400 g Sahne
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zitronenschale, Bio, fein abgerieben
5 Eier, Zimmertemperatur
15 g Weinstein-Backpulver

Topfencreme:

1 Pck. Cremepulver für Torten Creme Käse-
Sahne z.B. Dr. Oetker
500 g Sahne oder Rama Cremefine zum
Aufschlagen
200 ml. Wasser
500 g Topfen

1000 g Erdbeeren (halbiert)

Tortenguss:

1-2 Pck. Tortenguss, rot



Zubereitung:

Großer Ofenzauberer ggf. leicht fetten.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rühraufsatz in den Thermomix einsetzen. Sahne, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale in den Mixtopf geben und ohne Zeiteinstellung/Stufe 3 bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen.

Dann ohne Messbecher 2 Min./Stufe 2.5 rühren, dabei nach und nach die Eier auf das laufende Messer zugeben. Rühraufsatz entfernen.

Mehl und Backpulver zugeben, 10 Sek./Stufe 4 unterrühren und Mehltreue mit dem Spatel unterheben. Teig auf den großen Ofenzauberer streichen und unterstes Drittel vom Backofen auf dem Rost 30-40 Min. backen. Stäbchenprobe durchführen.

Kuchen vollständig abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Erdbeeren waschen und putzen und die Tortencreme nach Packungsanleitung anrühren.

Die Creme auf dem abgekühlten Boden verteilen und Erdbeeren darauf geben.

Tortenguss anrühren und über den Erdbeeren verteilen, fest werden lassen und servieren.

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

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN