

Rezept

Erdbeerkuchen mit Orangencreme

Ein Rezept von Erdbeerkuchen mit Orangencreme, am 13.06.2025

Zutaten

200 g	Mehl	1 TL	Backpulver
100 g	Zucker	70 g	Butter (+ etwas mehr für die Form)
1	Ei	1	Bio-Orange
3	Eigelbe	80 g	Zucker
2 EL	Speisestärke oder Vanillepuddingpulver	400 ml	Milch
100 g	Sahne	2 cl	Orangenlikör oder -saft
600 g	Erdbeeren		Obstkuchenform
	Backpapier	300 g	Hülsenfrüchte

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Kuchen (12 Stück): | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | Pro Portion Ca. 265 kcal

Zubereitung

- 1. Für den Teig Mehl, Backpulver und Zucker mischen und mit der Butter in Flöckchen und dem Ei mit den Händen zu Krümeln zerreiben. Dann zu einem Mürbeteig kneten, etwa 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2. Inzwischen für die Füllung Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Eigelbe, Zucker und Stärke oder Puddingpulver verrühren. Milch und Sahne mit der Orangenschale aufkochen, dann unter ständigem Rühren zur Eigelbmischung gießen. Zurück in den Topf schütten und bei geringer Hitze rühren, bis die Creme sämig wird. In eine Schüssel umfüllen, mit Likör oder Saft abschmecken, abkühlen lassen.
- 3. Den Backofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°), die Form mit Butter einfetten. Mürbeteig dünn und rund ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen 2 cm hohen Teigrand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen, die Hülsenfrüchte darauf verteilen. Den Teig im Ofen (Mitte) etwa 20 Min. vorbacken. Dann die Form aus dem Ofen nehmen, das Backpapier samt den Hülsenfrüchten entfernen. Form wieder in den Ofen schieben und den Teig in weiteren 5 Min. goldbraun backen. Den Mürbeteigboden aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
- 4. Die abgekühlte Orangencreme auf dem Teigboden verteilen. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und halbieren (wenn gerade nur 300 g Beeren reif sind, reicht diese Menge auch; dann sieht man halt mehr von der Creme). Die Früchte auf der Orangencreme verteilen. Den Kuchen zügig servieren, damit der Boden schön knusprig bleibt.