

## Rezept

# Erdbeerkuchen vom Blech

Ein Rezept von Erdbeerkuchen vom Blech, am 19.04.2025

## Zutaten

### FÜR DEN RÜHRTEIG:

<b>90 g</b> gemahlene geschälte Mandeln	<b>140 g</b> weiße Kuvertüre
<b>1</b> Vanilleschote	<b>160 g</b> weiche Butter
<b>40 g</b> Honig	Salz
<b>6</b> Eier (Größe M)	<b>2</b> Eigelb (Größe M)
<b>120 g</b> Zucker	<b>90 g</b> Zartbitterkuvertüre
<b>60 g</b> Mehl (Type 405) oder Dinkelmehl (Type 630)	

### FÜR DIE VANILLECREME:

<b>3 Blatt</b> Gelatine	<b>400 ml</b> Milch
<b>60 g</b> Zucker	<b>1</b> Eigelb (Größe M)
<b>1 Pck.</b> Vanillepuddingpulver (37 g)	

### FÜR DEN BELAG:

<b>1 kg</b> Erdbeeren	<b>1 Pck.</b> Tortenguss (12 g)
<b>1-2 EL</b> Zucker	

### AUSSERDEM:

Butter und Mehl für das Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backblech (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Für den Rührteig ein Backblech mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Backofen auf 210° vorheizen. Die Mandeln in einer Pfanne zartgelb rösten und abkühlen lassen. Die weiße Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Butter mit Vanillemark, Honig und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine cremig rühren.
2. Die Eier trennen. Die Kuvertüre vom Wasserbad nehmen und nach und nach die 8 Eigelbe unterrühren. Die Kuvertüre-Ei-Masse unter Rühren in die Butter einlaufen lassen. Die Eiweiße und den Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zu cremig-steifem Eischnee schlagen. Den Eischnee unter die Butter-Kuvertüre-Masse heben.

3. Die Zartbitterkuvertüre fein hacken, in einer Schüssel mit den Mandeln und dem Mehl mischen und rasch unter die Butter-Ei-Masse heben. Den Teig auf dem Backblech gleichmäßig verstreichen und im Ofen in ca. 25 Min. goldbraun backen. Den Boden auf dem Blech abkühlen lassen.

---

4. Inzwischen für die Vanillecreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf 330 ml Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Die restliche Milch mit dem Eigelb und dem Puddingpulver verrühren, zur Milch geben und unter Rühren aufkochen lassen. Den Pudding vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen. Die heiße Creme auf den Boden streichen und an einem kühlen Ort in ca. 2 Std. fest werden lassen.

---

5. In der Zwischenzeit für den Belag die Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Erdbeeren dachziegelartig auf dem Pudding verteilen. Für den Tortenguss  $\frac{1}{4}$  l Wasser mit dem Tortenguss und dem Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen und ca. 1 Min. abkühlen lassen. Den Guss mit einem Löffel über den Erdbeeren verteilen und fest werden lassen. Den Erdbeerkuchen in Stücke schneiden.