

Rezept

Klassischer Erdbeerkuchen

Ein Rezept von Klassischer Erdbeerkuchen, am 20.06.2024

Zutaten

1 Päckchen Vanille-Puddingpulver (zum Kochen für 500 ml Milch)	450 ml Milch
100 g weiche Butter	2 EL Zucker
600 g kleine, frische Erdbeeren	50 g Puderzucker
40 g Halbbitterschokolade	40 g Mandelblättchen
100 g weiche Butter	2 EL Orangenmarmelade
1 Eigelb	60 g Zucker
3 Eier	180 g Mehl
120 g Zucker	1 Prise Salz
250 ml roter Fruchtsaft	80 g Mehl
1 Päckchen klarer Tortenguss	2 EL Zucker
Backpapier für die Backform	40 g Mandelblättchen
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Das Puddingpulver mit etwas Milch anrühren. Die restliche Milch mit Zucker zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver einrühren, kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen, dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Butter und Zucker schaumig schlagen, das Eigelb unterrühren. Mit dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten, auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und in die Backform legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und 15 Min. bei 175° (Mitte, Umluft 160°) backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Die Backform erneut mit Backpapier belegen. Für den Biskuit die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen, Zucker und Eigelbe unterrühren. Das Mehl unterziehen. In die Form füllen und 25 Min. (Mitte, Umluft 160°) backen. Etwas abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen, auskühlen lassen.
4. Die Butter mit Puderzucker schaumig rühren, den abgekühlten Pudding löffelweise unterrühren. Butter und Pudding sollten etwa die gleiche Temperatur haben. Die Buttercreme kühl stellen.

5. Die Erdbeeren waschen, putzen, größere Früchte halbieren. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen lassen, auf den Mürbeteigboden streichen. Den Biskuit darauf legen, mit der Orangenmarmelade bestreichen und rundum mit Buttercreme bestreichen. Mit den Erdbeeren belegen.
-
6. Für den Guss Fruchtsaft mit Zucker und Tortenguss verrühren, nach Packungsangaben einen Tortenguss kochen und die Erdbeeren damit überziehen. Den Kuchenrand mit Mandelblättchen garnieren.