

Rezept

Verführerischer Erdbeerkuchen

Ein Rezept von Verführerischer Erdbeerkuchen, am 28.06.2026

Zutaten

Für die Biskuitmasse

2 Eier (M)	100 g Zucker
1 Prise Salz	60 g Mehl
40 g Speisestärke	

Für den Belag

500 g Erdbeeren	150 g Sahne
500 ml roter Fruchtsaft (z. B. Kirsche, ersatzweise Apfelsaft)	3 - 4 gestr. EL Zucker
	2 Päckchen klarer Tortenguss

Außerdem

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Obstkuchenform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Obstkuchenform (ersatzweise eine Springform von 26 cm Ø verwenden) gründlich mit Butter einfetten.
2. Für die Biskuitmasse die Eier trennen. Die Eigelbe mit Zucker und 2 EL heißem Wasser mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr gut schaumig schlagen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben.
3. Mehl und Speisestärke mischen und daraufsieben. Mit einem Schneebesen locker unter den Teig heben.
4. Die Masse in die Form füllen und im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldgelb backen. Den Biskuitboden herausnehmen und in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
5. Für den Belag die Erdbeeren abspülen, trocken tupfen und putzen. Die Sahne steif schlagen. Den Tortenboden aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen, mit der Sahne bestreichen und mit den Erdbeeren belegen.

6. Für den Guss Saft, Zucker und Tortengusspulver in einem kleinen Topf verrühren. Unter Rühren aufkochen und kurz abkühlen lassen. Mit einem Esslöffel zügig von der Mitte aus über den Erdbeeren verteilen. Den Guss in ca. 30 Min. fest werden lassen.