

REZEPT FÜR SCHNELLER ERDBEERKUCHEN



SCHNELLER ERDBEERKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 12 Stücke | 45 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Biskuit:

- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 75 g SweetFamily Unser Feinster
- 60 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1 Msp. Backpulver

Für den Belag:

- ca. 750 g Erdbeeren
- 1 Päckchen roter Tortenguss
- 30 g SweetFamily Unser Feinster



10530

ZUBEREITUNG

103

Kcal

Pro Stück ca.

2

Gramm

Eiweiß

19

Gramm

Kohlenhydrate

1

Gramm

Fett

1. Backofen auf [180 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Für den Biskuit Eier, 2 EL warmes Wasser und Salz ca. 3 Minuten dickschaumig schlagen. Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und darüber sieben. Vorsichtig unterheben.

2. Biskuitmasse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) streichen und im heißen Ofen 18-20 Minuten hell und locker backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann aus der Form lösen.

3. Für den Belag [Erdbeeren](#) waschen, putzen, größere Beeren ggfls. halbieren. Auf dem Biskuit verteilen. Tortengusspulver und Zucker nach Packungsanweisung mit kaltem Wasser anrühren und unter Rühren aufkochen. 1 Minute köcheln, dann 1 Minute abkühlen lassen. Von der Mitte her über den Beeren verteilen und fest werden lassen. Zu dem Erdbeerkuchen schmeckt Schlagsahne.

Tipps:

Du kannst den Biskuit auch in einer gefetteten Obstbodenform backen, dann passen wegen des Randes evtl. etwas weniger Beeren auf die Torte.

Wer mag, rührt den Tortenguss mit Fruchtsaft statt mit Wasser an.