



ERDBEERKUCHEN MIT BISKUITBODEN & VANILLEPUDDING

Für: 12 Stücke | Zubereitungszeit: 30 Minuten | Backzeit: 20-25 Minuten



ZUTATEN:

Für den Biskuitboden:

- 3 Eier L)
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 125 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 60 g flüssige Butter

Für den Vanillepudding:

- 40 g Speisestärke
- 20 g Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 500 ml Milch

Für Belag & Guss:

- 450 g + 50 g Erdbeeren
- 1 EL Zucker
- 200 ml Wasser
- 10 g Speisestärke

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf **180 Grad Ober-Unterhitze** vorheizen. Eine Obstbodenform einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
2. Für den Biskuitboden **3 Eier (L)** trennen, das Eiweiß in einer Schüssel mit **1 Prise Salz** leicht schaumig schlagen, dann langsam **100 g Zucker & 1 EL Vanillezucker** einrieseln lassen und zu einem festen Eischnee aufschlagen. Unter langsamem Rühren die 3 Eigelbe unterheben.
3. In einer kleinen Schüssel **125 g Weizenmehl & 1 TL Backpulver** mischen und in 3 Schritten unter den Eischnee heben. Dann **60 ml flüssige, abgekühlte Butter** in einem dünnen Strahl dazu gießen und nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist.
4. Den Teig in die vorbereitete Backform geben und im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen.
5. Währenddessen den Pudding zubereiten: Dafür **40 g Speisestärke, 20 g Zucker & das Mark von 1 Vanilleschote** mit **50 ml Milch** glatt rühren. Die restlichen **450 ml Milch** in einem Topf aufkochen, vom Herd ziehen, die Stärkemischung dazu rühren und nochmals ca. 30 Sekunden unter Rühren aufkochen. Topf vom Herd ziehen, den Pudding in eine Schüssel füllen und die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie abdecken. So entsteht keine Puddinghaut. Pudding kalt stellen.
6. Am Ende der Backzeit einen Stäbchentest machen und den Biskuitboden aus dem Ofen holen. Sofort auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.
7. Für den Belag **450 g Erdbeeren** waschen, putzen und vierteln. Den leicht abgekühlten Vanillepudding auf dem Tortenboden verstreichen, dann die Erdbeeren darauf verteilen.
8. Für den Guss nochmals **50 g Erdbeeren** waschen & putzen, dann mit **1 EL Zucker & 200 ml Wasser** in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren. Dann **10 g Speisestärke** dazu geben und glattrühren, bis alle Klümpchen gelöst sind. Die Masse in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen, bis sie spürbar eindickt. Den Topf dann vom Herd ziehen und den Guss 1 Minute abkühlen lassen. Dann den Guss mit einem EL auf dem Kuchen verteilen und diesen 1 Stunde kalt stellen.