

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenauekreis.de
www.EZ-Ortenau.de

Erdbeerkuchen mit Sahneguss

Zutaten:	Zubereitung:
250 g Mehl 125 g Butter 65 g Zucker 1 Ei	In eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten.
Teig auf einem Springformboden auswellen, überstehenden Teig nach innen klappen. Den Rand einsetzen, Teig innen an den Backblechrand drücken. Den Boden mit einer Gabel ca. 8 mal einstechen.	
2 Eier 75 g Zucker 1 P. Vanillezucker 1 B. Sahne	Miteinander verrühren. Den Eieguss auf dem Teigboden verteilen. Im Backofen bei 170 Grad Heißluft 40 Minuten backen. Aus dem Ofen holen, auskühlen lassen.
600 g Erdbeeren	Waschen, Kelchblätter entfernen, halbieren. Den Boden damit belegen.
1 P. Tortenguss	Nach Packungsanweisung herstellen und gleichmäßig über den Früchten verteilen. Tipp: Das geht am besten mit einem Backpinsel!

