

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 Eierguss 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! |

