

Erdbeerkuchen mit Biskuitboden

Zutaten feiner Biskuit:

- 5 Eier
- 125 g Zucker
- 125 g Mehl (gesiebt)
- ½ P. Backpulver
- 1 Zitrone (Schale und Saft)

weitere Zutaten:

- 1 kg Erdbeeren
- 4 EL Marmelade (Aprikose, Johannisbeer, ...)
- 1 ½ P. Tortenguss klar
- 4 ½ EL Zucker

Zubereitung:

1. Für den Kuchenboden wird eine normale Springform oder andere Form (siehe Bild) benötigt. Form ausfetten und mit Mehl bestäuben. Backofen vorheizen: Umluft 175°C
2. Eier trennen. In einer Rührschüssel Eigelb mit Zucker, Zitronensaft und -schale auf höchster Stufe mit dem Handrührgerät schlagen, bis die Eimasse cremig und ganz hell wird.
3. Eiweiß in einem hohen Gefäß ebenfalls mit dem Handrührgerät (saubere Rührbesen!) auf höchster Stufe ganz steif schlagen. Gesiebttes Mehl mit Backpulver mischen. Mehlmischung und steifes Eiweiß vorsichtig unter die Eimasse unterheben. Biskuitteig in die Backform geben und ca. 20 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
4. Erdbeeren verlesen und grünen Strunk abschneiden. Ausgekühlten Kuchenboden mit einem großen Messer quer halbieren, damit es 2 Böden ergibt. Der 2. Boden kann für bis zu 6 Monate eingefroren und nach Bedarf einfach aufgetaut werden).
5. Kuchenboden auf eine Tortenplatte legen. Rand der Kuchenform wieder um den Boden legen. Boden mit Marmelade bestreichen und Erdbeeren daraufsetzen. Tortenguss nach Packungsanleitung herstellen und über die Erdbeeren gießen. Kuchen kaltstellen, bis der Tortenguss fest ist. Anschließend mit einem Messer an der Kuchenform entlangfahren, um den Guss vom Rand zu lösen.



Erdbeeren:

- Helfen dem Herz
- Liefern viel Folsäure
- Stärken die Abwehrkraft
- Punkten mit Vitaminen
- Halten geistig fit
- Schützen die Zellen

KW 16

www.ehanuschke.de

hofladen@e-hanuschke.de

Hanuschkes Hofladen

Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofladen Öffnungszeiten:

Dienstag 14 – 18 Uhr

Donnerstag 14 – 18 Uhr

Freitag 14 – 18 Uhr

Samstag 9 – 13 Uhr

Bildquelle: Katharina Hanuschke

Rezeptquelle: Katharina Hanuschke