

ERDBEERKUCHEN WIE VON OMA / MIT SELBSTGEMACHTEM VANILLEPUDDING



Dieser Erdbeerkuchen mit selbstgemachtem Vanillepudding ist eine köstliche Leckerei, die einen luftigen Boden, frische Erdbeeren und cremigen Vanillepudding vereint. Dieser nostalgische Kuchen weckt Erinnerungen an Omas Backkünste und eignet sich perfekt für besondere Anlässe oder um die Lieben zu verwöhnen. Ihr könnt den Tortenguss auch weglassen und die Erdbeeren erst kurz vor dem Verzehr auf den Kuchen geben. Ideal dazu passt auch noch etwas Schlagsahne.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
13 Minuten



Temperatur + Heizart
175 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 28 cm

Achte darauf, dass alle Zutaten zimmerwarm sind.



Rührkuchen benötigt generell eigentlich kein Backpulver, da die Butter mit dem Zucker extrem cremig und luftig gerührt wird und somit der Kuchen schön locker wird. Du kannst die Rührzeit aber auch verkürzen und Backmehl verwenden, da ist Backpulver schon in der perfekten Dosierung enthalten und muss nicht gesiebt werden. Dann reicht es aus, wenn die Butter-Zucker-Masse etwa 2-3 Minuten verrührt wird.

RÜHRKUCHEN:

- 150 g** Butter (weich)
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 3** Eier
- 225 g** Mehl

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 175 °C O/U vor und fette eine Obstkuchenform mit Backtrennspray.

RÜHRKUCHEN

Verrühre die Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanilleextrakt in etwa 5-10 Minuten schön cremig. Füge nun ein Ei nach dem anderen hinzu und rühre jedes Ei etwa 30-60 Sekunden ein, damit die Masse schön homogen wird. Siebe das Mehl und rühre es kurz unter. Fülle den Teig in die gefettete Obstkuchenform ein und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 175 °C O/U für etwa 13-15 Minuten. Stürze ihn anschließend auf ein Abkühlgitter und lasse den Kuchen abkühlen.

VANILLEPUDDING

Verrühre einen kleinen Teil der Milch mit dem Zucker, Eigelb und der Stärke klümpchenfrei. Gib die übrige Milch mit der Sahne und dem Vanilleextrakt dazu und lasse den Pudding unter Rühren aufkochen. Koche den Pudding, bis er eindickt und fülle ihn dann zum Abkühlen um.

VANILLEPUDDING:

- 200 g** Milch
- 100 g** Sahne
- 50 g** Zucker
- 1** Eigelb
- 30 g** Speisestärke
- 1 TL** Vanilleextrakt

TOPPING:

- 500 g** Erdbeeren
- 1** Päckchen Tortenguss (rot)
- 2 EL** Zucker
- 250 g** Wasser

KUCHEN FERTIGSTELLEN

Setze den abgekühlten Boden auf eine Tortenplatte. Rühre den Pudding kurz cremig und verstreiche ihn auf dem Boden. Entferne das Grün der Erdbeeren, halbiere sie und schichte sie leicht kuppelförmig auf dem Pudding. Verrühre das Tortengusspulver mit dem Zucker und Wasser und lasse den Guss unter Rühren aufkochen. Fülle ihn um und lasse ihn etwa 1 Minute abkühlen. Verteile ihn dann mit einem Silikonpinsel auf den Erdbeeren oder gieße ihn vorsichtig darüber. Serviere den Kuchen nach Belieben mit Schlagsahne. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

ERDBEEKUCHEN WIE VON OMA / MIT SELBSTGEMACHTEM
VANILLEPUDDING

