

Erdbeerkuchen

Aus dem großen Ofenzauberer (James)
von Pampered Chef®

Biskuitboden:

Backofen auf 180 Grad Ober– Unterhitze vorheizen.

Mit Thermomix:

Rühreinsatz in den Mixtopf einsetzen und Eier und Zucker 7 Minuten/37°/Stufe 4 aufschlagen.

Mehl und Backpulver zugeben und 15 Sek./Stufe 3 unterheben.

Ohne Thermomix:

Eier trennen, Eischnee zusammen mit dem Zucker aufschlagen. Das Eigelb unterziehen. Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben.

Dann:

Den großen Ofenzauberer fetten und Teig mit Hilfe des kleinen Streichers, gleichmäßig verteilen.

Ca. 25 Minuten bei 180 Grad auf Ober-Unterhitze backen.

Pudding nach Packungsanleitung kochen und gleichmäßig auf dem Biskuitboden verteilen.

Erdbeeren waschen, mit Hilfe von Ausstechen & Mehr putzen und mit dem Eierschneider in Scheiben schneiden.

Tortenguss (1 Päckchen ist meistens zu wenig, deshalb nehme ich immer 2) nach Packungsanleitung aufkochen und über die Erdbeeren streichen.

Mit Schlagsahne servieren :-)



Zutaten:

Biskuitboden:

6 Eier

200 g Zucker

300 g Mehl

1 TL Backpulver

Belag:

1 P. Puddingpulver

2 EL Zucker

500 g Milch

800 g Erdbeeren

Wasser

2 P. Tortenguss rot (evtl. mit Erdbeergeschmack)

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

