

Erdbeerkuchen

für eine Tortenform mit 28 cm Ø

Zutaten für den Boden:

3 Eier
3 EL lauwarmes Wasser
150 g Zucker
125 g Rieser Gold
Dinkelmehl Type 630
1 1/2 gestr. Teel.Reinweinstein
Backpulver

zum Belegen:

1 Päck. Sahnestark
500 g Erdbeeren

1 Päck. Tortenguss

zum Garnieren:

250 g Schlagsahne
1 Päck. Vanillezucker
1 Päck. Sahnestark

Tipp: Probieren Sie doch mal
unser neues Gelbweizenmehl für
ein ganz besonderes
Backergebnis

Zubereitung:

Eier (ein Ei sollte ohne Schale mindestens 60 g wiegen), lauwarmes Wasser und Zucker mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig rühren, bis die Masse hellgelb wird. Das Mehl und das Backpulver mit einem Sieb auf die Schaummasse sieben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterrühren. Die Masse in eine gefettete Springform geben und im vorgeheizten Ofen bei ca. 175 Grad ca. 20 - 25 min. vorsichtig backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nun den Boden mit einem Päck. Sahnestark bestreuen, damit der Kuchen nicht durchweicht. Die gut gewaschenen und halbierten Erdbeeren auf dem Kuchen verteilen. Den Tortenguss nach Anleitung herstellen und auf die Erbeeren geben. 250 ml Sahne mit Vanillezucker und Sahnestark steif schlagen und den Erdbeerkuchen nach Belieben verzieren.

Öffnungszeiten im Mühlenladen:

8.00 - 18.00 Uhr jeden Tag
9.00 - 13.00 Uhr am Samstag

Fax: 09083/208

