



Erdbeerkuchen mit Schmand-Vanillecreme

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 1 Std., 40 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 5 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Ei(er)
125 ml Öl
150 ml Orangenlimonade
250 g Mehl
3 TL, gehäuft Backpulver
600 ml Sahne
400 ml Schmand
2 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Cremepulver (Paradiescreme Vanille)
1 ½ kg Erdbeeren
1 Pck. Tortenguss, rot
n. B. Wasser

ZUBEREITUNG

Die Mengen in der Zutatenliste sind für ein Backblech.

Für den Boden die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Öl, Orangenlimonade, Mehl und Backpulver hinzufügen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen.

Für den Belag die Sahne mit dem Puddingpulver und Vanillezucker 3 Minuten schlagen (die Masse wird relativ fest). Den Schmand unterheben und die Vanillecreme auf den erkalteten Boden streichen.

Die gewaschenen und entstieltten Erdbeeren (große sollten halbiert werden) auf der Vanillecreme verteilen. Den Tortenguss nach Packungsanweisung mit dem Wasser anrühren, kochen und anschließend über den Erdbeeren verteilen. Fest werden lassen und dann ist der Kuchen servierfertig.