



Erdbeer-Kuchen mit Vanillecreme

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 1 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 55 Min.

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

ZUTATEN

- 4 Ei(er)
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 125 ml Öl
- 150 ml Limonade (Orangensprudel)
- 250 g Mehl
- 3 TL, gehäuft Backpulver
- 600 ml Sahne
- 400 ml Schmand
- 2 Pck. Vanillinzucker
- 2 Pck. Cremepulver (Paradiescreme Vanille)
- 1 ½ kg Erdbeeren
- 1 Pck. Tortenguss, rot

ZUBEREITUNG

Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillinzucker verrühren. Öl, Orangensprudel, Mehl und Backpulver hinzufügen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 180 Grad 25 Minuten im Backofen backen.

Sahne mit Paradiescreme und Vanillinzucker 3 Minuten schlagen (die Masse wird relativ fest). Schmand unterheben und die Vanillecreme auf den erkalteten Boden streichen. Die gewaschenen und entstielteten Erdbeeren (große sollten halbiert werden) auf der Vanillecreme verteilen.

Den roten Tortenguss nach Packungsanweisung anrühren, kochen und anschließend über den Erdbeeren verteilen.