

Erdbeer-Vanillecreme-Kuchen



Nährwerte pro Portion: Eiweiß: 5 g / Fett: 18 g / Kohlenhydrate: 46 g / Brennwert: 370 kcal

Zutaten für 25 Stück:

Für die Vanillecreme:

500 g Schlagsahne

700 ml Milch (3,5 % Fett)

1 Vanilleschote

150 g Zucker

2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

Für den Knetteig:

500 g Weizenmehl

300 g Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eigelb (Größe L)

Für den Belag:

1 ½ kg Erdbeeren

2 Pck. ungezuckerter Tortenguss, klar

120 g Zucker

500 ml schwarzer Johannisbeernektar



© Walter Cimal für ZS Verlag

1. Für die Vanillecreme Sahne mit 500 ml von der Milch in einen Topf geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messerrücken herausschaben.
2. Vanilleschote und -mark zu der Sahnemilch in den Topf geben, zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Vanille-Sahne-Milch zugedeckt etwa 30 Minuten ziehen lassen. Zucker unterrühren.
3. Pudding-Pulver mit der restlichen Milch (200 ml) anrühren. Die Vanille-Sahne-Milch wieder zum Kochen bringen. Angerührtes Pudding-Pulver in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit rühren und unter Rühren gut aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Ein Stück Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche der Vanillecreme legen (so bildet sich keine Haut) und die Creme erkalten lassen.



4. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

5. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben. Butter oder Margarine, Zucker, Salz und Eigelb hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

6. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) ausrollen, dabei einen kleinen Rand andrücken. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Gebäckboden 15–20 Minuten backen.

7. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Gebäckboden erkalten lassen.

8. Von der Vanillecreme die Folie entfernen. Vanilleschote herausnehmen. Die Vanillecreme mit einem Schneebesen glatt rühren, auf den Gebäckboden geben und glatt streichen.

9. Für den Belag Erdbeeren putzen, abspülen, gut abtropfen lassen und entstielen. Erdbeeren auf die Vanillecreme setzen und etwas eindrücken.

10. Aus Tortengusspulver, Zucker und Johannisbeernektar einen Guss nach Packungsanleitung zubereiten. Die Erdbeeren mit dem Guss überziehen. Guss fest werden lassen.

11. Die Kuchenränder evtl. gerade schneiden. Den Erdbeer-Vanillecreme-Kuchen in Stücke schneiden.



Mehr Rezepte in:
„Neue Blechkuchen von A-Z“

