Erdbeerkuchen

Ofenzauberer

leicht, schnell & einfach
by Britta

Britta Tegtmeier
Britta.Tegtmeier@web.de
0174/1834114

Teig:
250 g Butter, weich,
100 g Sahne
6 Eier
230 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
Abrieb einer halben Zitrone

Belag:
1 kg frische Erdbeeren

Guss:
2 Pck. roten Tortenguss
4 EL Zucker
500 g Wasser

Alle Zutaten für den Teig miteinander verrühren. (im TM: 45 sek./Stufe 4)
Den Teig in den Ofenzauberer füllen und verstreichen.

Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20-25 min. backen,
danach abkühlen lassen.

Erdbeeren geviertelt auf dem abgekühlten Teig verteilen, am Rand etwas Platz lassen, dass der Guss später nicht über den Rand läuft.

Guss mit Zucker unter Rühren im Wasser aufkochen lassen.
(im TM mit Rühreinsatz: 5 min./100 Grad/Stufe 2)

Den Guss nun gleichmäßig über die Erdbeeren gießen und abkühlen lassen.

Guten Appetit!