

## Fruchtiger Blechkuchen mit Erdbeeren - schnell und einfach

VORBEREITEN

40  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Blechkuchen

#### Für den Kuchen

6 Eier  
200 g Puderzucker  
1 Bio-Zitrone  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
125 ml lauwarme Milch  
125 ml Pflanzenöl  
100 g Zucker  
400 g Mehl  
1/2 Päckchen Backpulver  
400 g Erdbeeren

#### Für die Sahne

250 g Sahne  
1 Päckchen Vanillezucker

Meistens kommen Erdbeeren immer erst dann auf den Kuchen, wenn er duftend frisch aus dem Ofen kommt. Doch die süßen Früchtchen können auch anders! Für diesen fluffigen Blechkuchen bereitest du einen einfachen Rührteig zu, halbst die Erdbeeren und packst sie direkt mit auf den Teig. Beim Backen geben die Beeren ihren Saft etwas an den Kuchen ab - so wird er besonders fruchtig.

- 1 -

Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben.

- 2 -

Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker dabei langsam einrieseln lassen, abdecken und kaltstellen.

- 3 -

Eigelb mit Puderzucker, Zitronenschale und Vanilleextrakt hell aufschlagen. Lauwarme Milch und Öl langsam einfließen lassen und solange rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Backpulver mit Mehl vermengen und unter die Masse rühren. Eischnee vorsichtig unterheben, bis ein glatter Teig entstanden ist.

- 4 -

Erdbeeren entstrunken und halbieren. Teig auf das Backblech geben und mit Obst belegen. Im heißen Ofen 25-30 Minuten backen, bis der Kuchen leicht Farbe bekommen hat.

- 5 -

Kuchen herausnehmen, abkühlen lassen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben und mit Schlagsahne servieren.

