

Erdbeer-Buttermilch-Kuchen

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

90 g Butter
225 g Zucker
1 Ei
180 g Mehl
1 1/2 Teelöffel Backpulver
120 ml Buttermilch
150 g Erdbeeren
1 Teelöffel Vanillezucker

Zum Garnieren

1 Esslöffel Puderzucker

- 1 -

Backofen auf 180°C vorheizen. Backform mit etwas Butter auspinseln. Alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen.

- 2 -

Butter und Zucker mit dem Handmixer cremig rühren. Ei dazugeben und etwa eine Minute mixen. Mehl und Backpulver untermengen. Buttermilch nach und nach dazu gießen und mit einem Schneebesen zu einem luftigen Teig aufschlagen. Teig in die Backform streichen.

- 3 -

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Mit der Schnittseite nach unten auf dem Teig verteilen und Vanillezucker darüber streuen.

- 4 -

Kuchen im heißen Ofen 50 - 60 Minuten backen, bis die Zuckerkruste goldbraun ist. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Dein Erdbeer-Buttermilch-Kuchen ergibt 12 Stücke.

Soft, süß und fruchtig! Unser **einfaches Rezept** für saftigen **Erdbeer-Buttermilch-Kuchen** ist genau das Richtige für einen Kaffeeklatsch unter der Sommersonne. Aus Butter, Zucker, Ei und Mehl zauberst du im Nu einen geschmeidigen Teig. Den du dann mit Buttermilch luftig aufschlägst. Zu guter Letzt frische Erdbeeren und Vanillezucker als Topping auf den Teig und ab damit in den Ofen! So wird dein Erdbeer-Buttermilch-Kuchen herrlich saftig und schön süß! Du bekommst nicht genug von Erdbeerkuchen? Dann probier dich durch diese [11 Erdbeerkuchen-Rezepte](#) und finde deinen beerigen Favoriten!