

Cremig gebettet: Erdbeerkuchen mit Vanillepudding

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Biskuitboden

2 Eier
120 g Zucker
1 Teelöffel Vanillezucker
125 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
125 g Butter

Für den Pudding

500 ml Milch
2 Esslöffel Zucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Für den Belag

500 g Erdbeeren
4 Esslöffel Zucker
250 ml Wasser
1 Päckchen Tortenguss (rot)

Besonderes Zubehör

Tortenbodenform (30 cm Durchmesser)

cremigen Vanillepudding auf unseren Biskuitboden.

- 1 -

Pudding nach Packungsanleitung zubereiten, mit Folie abdecken und auskühlen lassen.

- 2 -

Ofen auf 200 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
Tortenbodenform einfetten.

- 3 -

Für den Biskuitboden Butter schmelzen. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Butter unterrühren.

- 4 -

Mehl mit Backpulver vermengen und unter den Teig rühren. Teig in die Backform streichen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 5 -

Für den Belag Erdbeeren halbieren und mit 2 Esslöffeln Zucker vermengen. Pudding auf dem Biskuitboden verstreichen und Erdbeeren auf dem Pudding verteilen.

- 6 -

Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und sofort auf den Erdbeeren verteilen. Kuchen mit gehobelten Mandeln verzieren, ca. 1 Stunde kaltstellen.

Weil mit Pudding alles besser schmeckt, weil Erdbeeren und Vanille ein Traumpaar sind und weil wir es einfach können, streichen wir eine ordentliche Portion köstlich