Saftiger Erdbeerkuchen



Dic	Z1 11	tta	10
Bis	Kui	иe	IU

100 g Zucker

Backofen auf 180°C vorheizen

60 g Butter Schmelzen, abkühlen lassen.

3 Eier So lange schlagen, bis eine helle, dickliche Masse

entsteht.

120 g Mehl Dazu sieben, mit der flüssigen Butter vorsichtig

unterheben. Im vorgeheizten Backofen 15-20 Min.

goldgelb backen, abkühlen lassen.

Belag

500 g Erdbeeren Waschen, entstielen, flach halbieren. Einige davon

zum Garnieren beiseite stellen.

Mit den Erdbeeren den Kuchenboden belegen, den

Rest pürieren.

3-4 El Zucker Mit der Erdbeersauce vermischen, über den Kuchen

1 El Zitronensaft verteilen.

1 Becher Rahm (1.8 dl) Steif schlagen, vorsichtig auf dem Kuchen verteilen

und glatt streichen. Mit den beiseite gestellten

Erdbeeren garnieren.

Erdbeeren zum Garnieren Kühl stellen.

Variante:

Mit einem gekauften Biskuitboden geht's schneller.