

Erdbeerkuchen: Einfaches Rezept für aromatische Erdbeer-Amaretto-Schnitten

Spät geerntete Erdbeeren sind besonders süß und super zum Erdbeerkuchen Backen geeignet. Diese Erdbeer-Amaretto-Schnitten mit Biskuitteig und Vanillecreme sind einfach und sehen mit ihren Sahnehäubchen toll aus.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

Zutaten für den Biskuitboden:

- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 100 g Zucker
- 75 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 10 g Amaretto

Zutaten für die Vanillecreme mit Erdbeeren:

- 500 ml Milch
- 60 g Zucker
- 1 Packung Vanillepudding
- 500 g Erdbeeren
- 400 g Sahne
- 1 Sahnesteif

Außerdem: 1 Backrahmen (30x20 Zentimeter)

Backzeit: zirka 30 Minuten bei 180 Grad

Rezept für den Biskuitboden

Eigelbe mit 100 Gramm Zucker in einer Schüssel cremig rühren und zur Seite stellen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker wachsw weich schlagen.

*Tipp: Das Eiweiß nicht steif, sondern cremig schlagen, dann lässt es sich **besser unterarbeiten**.*

Einen Teil Eiweiß unter die Eigelbe rühren und dann abwechselnd Mehl und Eiweiß unterheben – und natürlich den Amaretto für den Geschmack.

Tipp: Wenn Sie für das Rezept keinen Alkohol verwenden möchten, dann können Sie den Amaretto einfach weglassen.

Den Teig in einen Backrahmen geben und **zirka 15 bis 20 Minuten backen**.

Tipp: Wenn Sie die Stäbchenprobe machen, sehen Sie, ob der Teig auch durchgebacken ist. Dafür mit einem Holzspieß an der dicksten Stelle in die Mitte des Kuchens stechen. Klebt beim Herausziehen noch Teig am Stäbchen, ist der Teig noch nicht durch.

Nach dem Backen auskühlen lassen.

Tipp: Ummanteln Sie den Backrahmen mit Backpapier, dann kann unten nichts auslaufen.

Zubereitung der Vanillecreme für den Erdbeerkuchen

450 Milliliter Milch und Zucker aufkochen und das mit 50 Millilitern Milch angerührte Puddingpulver dazugeben, kurz aufkochen. In warmem Zustand auf dem Biskuitboden verteilen und Erdbeeren ganz in die Creme stellen. Fünf Stück für die Dekoration zur Seite legen.

Tipp: Wenn die Erdbeeren sehr groß sind, können Sie diese halbieren und dann in die Creme legen.

Anschließend die mit Sahnesteif geschlagene Sahne ringsherum aufspritzen und mit den Erdbeeren dekorieren.