Erdbeerkuchen, Obstkuchen, Himbeerkuchen



Zutaten

Zutaten für 1 Springform:

Boden:

- 4 Eigelb
- 2 Esslöffel warmes Wasser
- 130 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Eiweiß
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 2 Teelöffel Backpulver

Außerdem:

- 500 – 750 g frische Erdbeeren
- Erdbeerkonfitüre oder
- ca. 500 g fertig gekochten Vanillepudding
- 1 Päckchen Tortenguss rot
- 100 g gehackte oder gehobelte Mandeln

Zubereitung

1. Das Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren und mit warmen
   Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge
   und den Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen,
   bis die Masse hell-cremig ist.

2. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der
   Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die
   Eigelbmasse geben.

3. Mehl, Speisestärke und Backpulver gut mischen und darüber sieben.
   Alles vorsichtig mit dem Löffel unterziehen.

4. Tortenring (Durchmesser 27 cm) mit Backpapier auslegen, und den
   Teig sofort einfüllen. In den vorgeheizten Backofen bei 190-200°C
   etwa 20-25 Minuten backen.

5. Boden auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

6. Ring entfernen und einmal waagrecht halbieren. Eine Hälfte mit Erdbeerkonfitüre
   oder Vanillepudding bestreichen. Einen Tortenring darüber stellen und
   den Zweiten Boden darauf setzen.

7. Nochmals mit Konfitüre oder Pudding bestreichen.

8. Erdbeeren waschen, von dem Stil befreien und Halbieren. Den Kuchen
   damit belegen. Eventuelle Lücken mit klein geschnittenen

Erdbeeren
ausfüllen.

9. Tortenguss nach Vorschrift zubereiten und Esslöffelweise über die Erdbeeren
geben. Etwa 20 Minuten warten, bis der Guss fest ist. Den Rand vorsichtig
los schneiden und den Ring entfernen.

10. Den Rand mit Konfitüre einstreichen und mit gehackte oder gehobelte Mandeln
dekorieren.

Tipp:

Man kann aus diesen Rezept auch einen Himbeerkuchen oder Obstkuchen herstellen.
Einfach statt den Erdbeeren andere frische Früchte benutzen. Bei einem Obstkuchen
einen klaren Tortenguss verwenden.