



Erdbeerkuchen mit Wiener Boden

Der Erdbeerkuchen kann in einer Springform, oder vom Blech gebacken werden. Wenn Sie ein Blech verwenden, nehmen Sie die doppelte Zutaten-Menge. Das Blech sollte einen ausreichend hohen Rand haben, damit der Vanillepudding und der Tortenguss am Rand nicht herunterläuft.

Bilder der Herstellung finden Sie unter: www.rezeptschachtel.de/erdbeerkuchen_rezept.html

Zutaten für eine runde Springform:

(für einen Erdbeerkuchen vom Blech die Mengen verdoppeln)

Für den Wiener Boden:

- 3 Eier
- 125 g Zucker
- 1 Teel. Zitronenschalen-Aroma oder die abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 30 g flüssige Butter

Für den Belag:

- 1 Päckchen Vanillepudding
- 1/2 l Milch
- 3 Essl. Zucker
- 750 g Erdbeeren
- 1 Päckchen roter Tortenguss
- 250 ml Wasser
- 2 Essl. Zucker

Zum Verzieren des runden Erdbeerkuchens:

- 75 ml Schlagsahne
- 1/3 Päckchen Sahnesteif
- 50 g Mandelplättchen



Zubereitung:

Für den Wiener Boden Eier, Zucker, Zitronenschale und Salz im warmen Wasserbad mit einem Handrührgerät (Schlagbesen) etwa 5 Minuten aufschlagen. Die Masse sollte gut lauwarm werden (ca. 45 Grad). Dann die Masse aus dem Wasserbad nehmen und weiter schlagen bis sie auf Zimmertemperatur abgekühlt ist. Nun das Mehl darüber sieben und mit einem Löffel vorsichtig unterheben. Die Butter zum Beispiel in der Mikrowelle leicht erwärmen bis sie flüssig ist, und unter die Wiener Masse heben.

Einen Springformboden mit Backpapier auslegen und dann den Springformrand aufsetzen. Den Springformrand nicht fetten. Oder das Back-Blech mit Backpapier auslegen. Dann die Wiener Masse in die Backform füllen und glatt streichen. Den Wiener Boden im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Umluft oder 190 Grad Unter/Oberhitze ca. 25 Minuten backen.

Wenn sich beim runden Wiener Boden eine Wölbung nach oben gebildet hat, diese Wölbung nach dem Abkühlen abschneiden so, dass der Boden eine ebene Oberfläche hat. Dann den Springformrand wieder um den Erdbeerkuchen spannen. Den Vanille-Pudding mit Milch und 3 Esslöffel Zucker nach der Packungsanleitung kochen, und noch heiß auf dem Wiener Boden verteilen. Die Erdbeeren mit den Blütenständen waschen, gut abtropfen lassen, und dann die Blütenstände entfernen. Die Erdbeeren auf den abgekühlten Vanille-Pudding legen. Nun den Tortenguss mit Wasser und 2 Esslöffel Zucker nach der Packungsanleitung zubereiten, etwas abkühlen lassen, und von innen nach außen auf dem Erdbeerkuchen verteilen. Beim runden Erdbeerkuchen den Springformrand vorsichtig entfernen nachdem der Tortenguss fest geworden ist.

Beim runden Erdbeerkuchen aus der Springform können Sie noch den Rand verzieren:

Die Mandelblättchen ohne Fett in der Pfanne leicht anrösten und abkühlen lassen. Die Schlagsahne mit etwas Zucker aufschlagen und dabei das Sahnesteif nach der Packungsanleitung verwenden. Den Kuchen rings herum mit der Sahne bestreichen und mit den gerösteten Mandelplättchen bestreuen.