

# schnell gemachter Erdbeerkuchen auf Eierlikörboden

## Zutaten

für den Erdbeer-Kuchen-Teig:

- 2 Eier
- 120 g Zucker
- 120 ml Pflanzenöl (neutral)
- 120 g Mehl
- 25 g gemahlene Mandeln
- 2 TI Backpulver
- 120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für den Tortenbelag:

- 1 kg Erdbeeren
- 1 Pkg Sahnesteif
- 1 Pkg Tortenguss rot
- 2 Ei Zucker
- einige Oblatenblüten

## Zubereitung

Die Eier mit Zucker, Pflanzenöl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör cremig rühren. Mehl mit dem Backpulver mischen und mit den Mandeln unter die Ei-Creme rühren. Den Teig in eine sehr gut gefettete 30 cm Tortenbodenform geben und glatt streichen. Den Boden bei 180 Grad ca. 20 min. backen (Garprobe!). Den Tortenboden auskühlen lassen.

Die Erdbeeren putzen, mit Sahnesteif bestreuen und mit Erdbeeren belegen. Den Tortenguss nach Packungsangabe zubereiten, über die Erdbeeren gießen und mit Oblatenblüten dekorieren. Den Tortenguss fest werden lassen, dann den frischen Erdbeerkuchen sofort servieren!



[Link zum Rezept: schnell gemachter Erdbeerkuchen auf Eierlikörboden](#)