

Schneller Erdbeerkuchen mit Eierlikör-Puddingcreme

Zutaten

für den "Schnellen Erdbeerkuchen mit Eierlikör-Puddingcreme"

Für den Tortenboden:

3 Eier (Größe M)

1 Prise Salz

80 g Zucker (30 + 50g)

80 g Mehl (z.B. Weizen, Typ 550)

½ TL Backpulver (5 g)

40 ml neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

Orangenschale ca. 1/4 Bio-Orange (2 g) (Wer es "orangiger" mag, kann auch gerne mehr nehmen)

Butter oder Margarine zum Einfetten der Tortenbodenform

Hartweizengrieß oder feine Semmelbrösel zum Bestreuen der Tortenbodenform

Für die Eierlikör-Puddingcreme:

Backfeste Puddingcreme (für 250 ml Milch)

150 ml Milch

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

Für den Erdbeerbelag:

500-800 g Erdbeeren

1 Pck. Tortenguss, ungesüßt

40 g Zucker

250 ml Wasser

Zubereitung

Ofen auf Ober -/ Unterhitze, 175 °C vorheizen.
Orange heiß abspülen und mit Zestenreibe bereitlegen.

Eier trennen, Eiweiß mit Prise Salz und 30 g des Zuckers steif schlagen, für die spätere Verarbeitung auf die Seite stellen. Eigelb mit restlichen 50 g des Zuckers hell-cremig schlagen. Orangenschale mit Zestenreibe abreiben und zur Eigelbcreme dazu schlagen, dann das Pflanzenöl einrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterheben. Jetzt das steife Eiweiß ebenfalls untermengen.

Tortenbodenform dünn aber gründlich mit Butter oder Margarine einfetten, etwas Hartweizengrieß oder feine Semmelbrösel einstreuen und gründlich verteilen, überschüssiges Grieß sanft abschlagen. Den Teig in die Tortenbodenform streichen, gleichmäßig verteilen und bei Ober -/ Unterhitze, auf mittlerer Schiene bei 175 °C ca. 20 Minuten backen, bis er eine leicht gold-gelbe Farbe annimmt. Dann herausnehmen, abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form stürzen.

Vorbereitung Erdbeer-Belag:



[Link zum Rezept: Schneller Erdbeerkuchen mit Eierlikör-Puddingcreme](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (7/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Schneller Erdbeerkuchen mit Eierlikör-Puddingcreme

Erdbeeren vom Grün befreien, gründlich waschen und gut abtrocknen lassen. Je nach Wunsch und Größe der Erdbeeren können diese im Ganzen auf den Kuchen gestellt oder halbiert bzw. kleingeschnitten auf dem Erdbeerkuchen verteilt werden. Tortengusspulver mit Zucker in einem kleinen Topf mischen und separat 250 ml Wasser für die spätere Zubereitung bereitstellen.

Zubereitung Eierlikör-Puddingcreme:

Das backfeste Puddingcreme-Pulver ca. 30 Sekunden kräftig mit 150 ml Milch cremig schlagen, dann 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (oder VERPOORTEN EDITION Pfirsich Maracuja) einrühren, bis die Puddingkonsistenz erreicht wird. Keine Sorge, die Puddingcreme wird im Kühlschrank noch fester!

Tipp: Wer einen intensiveren Eierlikörgeschmack wünscht, kann auch gerne 100 ml Milch und 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verwenden.

Zusammenstellung des schnellen Erdbeerkuchens:

Die Puddingcreme auf den Tortenboden streichen und dann die vorbereiteten Erdbeeren darauf verteilen. Falls ganze Erdbeeren bevorzugt werden und nicht alle die gleiche Größe haben, am besten kreisförmig von außen nach innen in die Puddingcreme stecken und darauf achten, dass die größeren Erdbeeren am Rand sind und nach innen kleiner werden. Dann den Tortenguss nach Anleitung zubereiten und zügig von innen nach außen auf den Erdbeeren verteilen. Den Erdbeerkuchen mit Eierlikör-Puddingcreme mindestens eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen. Eventuell übriggebliebene Erdbeeren zusammen mit einem guten Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör als Belohnung genießen.

Tipp: Wer Zeit sparen möchte, kann ein im Handel gekauften Tortenboden verwenden, sowie den Tortenguss weglassen.

[Link zum Rezept: Schneller Erdbeerkuchen mit Eierlikör-Puddingcreme](#)