

# Erdbeer-Vanille-Kuchen

## Boden:

4 Eier  
120 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
120 g Mehl  
1 gestrichener TL Backpulver  
1 Prise Salz

## Vanillepudding:

500 g Milch  
2 Eigelb  
50 g Zucker  
40 g Speisestärke  
 $\frac{1}{2}$  Vanilleschote  
oder 1 Pck. Vanillepudding zum  
Anrühren mit 500 g Milch

## Belag:

800-1.000 g Erdbeeren  
2 Pck. Tortenguss rot



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
info@ofenzauberei.de

Für den Boden Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.  
(im TM mit Rührhaufsatz: **6 min./37 Grad/Stufe 4**)

Mehl, Backpulver und Prise Salz kurz einrühren.  
(im TM: **5 sek./Stufe 3**)

Den Teig in den gefetteten großen Bäcker füllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** ca. **20-25 min.** backen.  
Stäbchenprobe machen. Danach auf dem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Vanillepudding unter Rühren mit ausgekratztem Vanillemark und  
Vanilleschote kochen.

(im TM: **8,5 min./90 Grad/Linkslauf/Stufe 3**)

Vanilleschote entfernen und Pudding in die kleine Nixe geben. Frischhaltefolie direkt auf  
den Pudding legen, damit sich keine Haut bilden kann. Alternativ kann auch mit einem  
Päckchen Vanillepudding und 500 g Milch herkömmlicher Vanillepudding gekocht werden.

Abgekühlten Pudding mit dem kleinen Streicher auf dem abgekühlten Boden verstreichen.  
Erdbeeren gewaschen halbieren und auf dem Pudding verteilen.

2 Päckchen roten Tortenguss nach Anleitung aufkochen und über die Erdbeeren verteilen.