

Erdbeerschnitten

Teig:

200 g Butter, zimmerwarm
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
 $\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver
200 g Mehl
40 g Milch

Creme:

200 ml Sahne
200 g Creme Fraiche
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Sahnesteif

Belag:

750 g - 1 kg Erdbeeren
2 Pck. roten Tortenguss



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Butter mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig rühren, dabei die Eier nach und nach zugeben.

(im TM: **2,5 min./Stufe 4**)

Restliche Teigzutaten kurz unterrühren.

(im TM: **15 sek./Stufe 4**)

Den Teig mit dem kleinen Streicher auf dem Ofenzauberer verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene **ca. 25 min.** backen. Danach auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen in Stücke schneiden.

Für die Creme alle Zutaten miteinander zu einer festen Masse verrühren.
Creme mit dem kleinen Streicher auf den abgekühlten Boden verstreichen.

Erdbeeren über die Creme verteilen.

2 Päckchen roten Tortenguss nach Anleitung aufkochen und über die Erdbeeren geben.
Nach dem Abkühlen servieren oder im Kühlschrank lagern.