

Erdbeerkuchen mal anders

Arbeitsmaterialien:

- Rührschüssel
- Waage
- Tarte-Form
- Küchenmaschine mit Messereinsatz oder Mixer
- Frischhaltefolie
- Topf
- Quirl
- Mixer
- Messer, Gabel und Löffel

Für den Boden:

100g Mehl	mit
50g Zucker	
½ TL Backpulver	und
1 Prise Salz	in der Küchenmaschine vermischen.
1 Ei	hinzugeben und durchmischen.
100g kalt harte Butter	in Würfel schneiden und langsam hinzugeben bis sich ein krümeliger Teig ergibt. Diesen auf eine Frischhaltefolie schütten, zu einer Kugel mit Hilfe drücken und für eine ¼ Stunde in das Tiefkühlfach legen.

Den Teig anschließend auf einer bemehlten Unterlage auf die Größe ausrollen, so dass er bequem in die Tarte-Form passt. Heißt den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vor. Fettet die Tarte-Form aus und legt den ausgerollten Boden vorsichtig on die Form. Stecht den Boden nun mit einer Gabel ein und stellt den Boden für 15 bis 20 Minuten in den Backofen. Wenn er Gold-Braun ist, ist er fertig.

Für die Füllung:

400g Erdbeeren	waschen und halbieren.
250g Mascarpone	mit
50g Zucken	und
15g Vanillezucker	in einer Schüssel cremig rühren
200 ml Sahne	mit
1 Pck. Sahnesteif	steif schlagen und unter die Mascaponecreme heben. Wenn der Boden vollständig ausgekühlt ist, die Creme auf dem Boden verteilen und die halbierten Erdbeeren darauf verteillen.
1 Pck rote Kuchenglasur (am besten mit Erdbeergeschmack)	nach Anleitung zubereiten und auf den Erdbeeren verteilen. Zuletzt den Kuchen für 1 Stunde kalt stellen.

