

Saftiger Erdbeerkuchen



Biskuitteig

60 g Butter

3 Eier
100 g Zucker

120 g Mehl

Backofen auf 180°C vorheizen

Schmelzen, abkühlen lassen.

So lange schlagen, bis eine helle, dickliche Masse entsteht.

Dazu sieben, mit der flüssigen Butter vorsichtig unterheben. Im vorgeheizten Backofen 15-20 Min. goldgelb backen, abkühlen lassen.

Belag

500 g Erdbeeren

3-4 El Zucker
1 El Zitronensaft

1 Becher Rahm (1.8 dl)

Erdbeeren zum Garnieren

Waschen, entstielen, flach halbieren. Einige davon zum Garnieren beiseite stellen.
Mit den Erdbeeren den Kuchenboden belegen, den Rest pürieren.

Mit der Erdbeersauce vermischen, über den Kuchen verteilen.

Steif schlagen, vorsichtig auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen. Mit den beiseite gestellten Erdbeeren garnieren.

Kühl stellen.

Variante:

Mit einem gekauften Biskuitboden geht's schneller.