

Erdbeerkuchen

Zutaten:

- 500 Gramm Erdbeeren
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 1 Tüte Vanillepudding
- ½ Liter Milch
- 150 Gramm Quark
- 1 Esslöffel Honig
- 4 Eier
- 80 Gramm Zucker
- 80 Gramm Mehl

Vorbereitung:

Die Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen, halbieren, mit dem Vanillezucker bestreuen und gut durchrühren.

Teig:

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einem Handrührgerät steif schlagen. Den Zucker nach und nach „einrieseln“ lassen.

Das Eigelb hinzufügen und nun auch das Mehl „einrieseln“ lassen.

Den Teig in einer gefetteten Springform bei 180 C ca. 10-15 Minuten backen. Wichtig: Die Springform noch nicht öffnen!

Belag:

Den Pudding laut Verpackungsanleitung kochen und kurz abkühlen lassen. Den Quark und 1 El. Honig unter den Pudding heben.

Die Puddingcreme nun in der Springform verteilen und mit den Erdbeerhälften garnieren.

Den Kuchen nun ca. eine Stunde ruhen, auskühlen und durchziehen lassen.

Guten Appetit!