

Erdbeerkuchen am Blech

Zutaten:

4 Eier
4 EL Wasser
200 g Zucker
200 g Mehl
1 TL Backpulver

Fülle:

1 BE Sahne
250 g Magerquark oder Naturjoghurt
3 EL Vanillezucker
2 EL Erdbeermarmelade
750 g Erdbeeren
3 Pck. Tortenguss

So geht`s:

Eier und Wasser mit dem Handrührgerät schaumig rühren.

Zucker und Vanillezucker unter rühren langsam einrieseln lassen, weiter rühren, bis sich die Masse ins weiße verfärbt.

Mehl mit dem Backpulver vermischen und unter die Eiermasse mit dem Schneebesen unterheben!

Backblech mit Backpapier und Backrahmen auslegen und den Teig gleichmäßig verteilen.

Bei 180° C Ober- und Unterhitze 15 Minuten backen.

Für die Fülle Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und den Magerquark mit der Erdbeermarmelade unterrühren.

Creme auf den ausgekühlten Kuchen streichen. Erdbeeren putzen und auf die Creme verteilen.

Anschließend einen Tortenguss nach Aufschrift zubereiten und über die Erdbeeren verteilen.

