ERDBEERBLUME

5 bei 2 Bewertungen

50 min | Heißluft | 170 Grad | 50 min

Zubereitung

1. Eier und Öl schaumig rühren. Nun die restlichen Zutaten dazugeben und alles nochmal gut verrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.

2. Für die Creme Erdbeeren mit Gelierzucker aufkochen, pürieren und auskühlen lassen. Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Frischkäse, Vanillezucker und Erdbeerpüree verrühren, den Schlagobers unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen.

3. Den ausgekühlten Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden. Die Böden jeweils mit der Creme betupfen und wieder zusammensetzen. Nach Belieben dekorieren.



Zutaten

1 BLUMENFORM

TEIG

4	Eier
150 g	Öl
300 g	Weizenmehl 700
250 g	Naturjoghurt
150 g	Zucker
20 g	Kakaopulver
15 g	Backpulver

CREME

140 g	Erdbeeren
60 g	Gelierzucker 2:1
300 g	Schlagobers
8 g	Sahnesteif
150 g	Frischkäse
20 g	Vanillezucker

DEKO

Erdbeeren
Minze
frische Blümchen
Streusel