

ERDBEERBLUME

★★★★★ 5 bei 1 Bewertung



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 abkühlen 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.

Backen
mit
Christina



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