Das Bayrische Kochstudio

Mein Lieblingsrezept

Erdbeer-Knusperkuchen

26er Form
Ofen 180°C Umluft vorheizen

Des braucht's für den Boden:

☺ 100 g Mehl
☺ 100 g weiche Butter
☺ 80 g Zucker
☺ 1 Prise Salz

…und das für die Erdbeerfüllung:

☺ 300 g reife Erdbeeren + 400 g reife Erdbeeren
☺ 1 P. roter Tortenguss (12 g)
☺ 2 EL Zucker

…und des a no:

☺ 300 ml Schlagrahm
☺ 1 ½ P. Sahnesteif
☺ 150 g Frischkäse
☺ 20 g Puderzucker
☺ 1 P. Vanillezucker
☺ 1 EL Vanilleextrakt

…a Deko gibt's a no:

☺ 5 – 6 EL Erdbeermarmelade (ohne Stückchen)
☺ ca. 8 mittelgroße Erdbeeren
☺ 2 EL weiße Schokonaps

Das Bayrische Kochstudio

Mein Lieblingsrezept

Back ma's

☺ Die Zutaten für den Boden eine halbe Minute mit Knethaken zusammenfügen, dann mit der Hand zu einer homogenen Masse vermischen
☺ In der gebutterten und bemehlten Kuchenform den Teig zu einem gleichdicken Boden formen
☺ 15 Minuten kaltstellen
☺ dann 15 Minuten backen und auskühlen lassen

☺ 300 g Erdbeeren etwas zerkleinern und mit Zauberstab fein pürieren
☺ In einem kleinen Topf mit dem Zucker und dem Tortenguss unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen einmal aufkochen lassen
☺ kurz abkühlen, immer wieder umrühren

☺ Kuchenboden aus der Form lösen, auf eine Kuchenplatte setzen, Rand wieder um den Kuchen schließen

☺ 400 g Erdbeeren halbieren, auf dem Boden verteilen
☺ Erdbeerguss darauf gleichmäßig von außen nach innen verteilen (Löcher vermeiden)

☺ Sahne mit Sahnesteif und Van-Zucker steif schlagen
☺ Frischkäse mit Puderzucker und Van-Extrakt vermixen
☺ Sahne zum Frischkäse geben und vorsichtig vermengen
☺ auf dem Kuchen verteilen

☺ Marmelade leicht erwärmen, bis sie schön cremig wird
☺ Kleckse auf den Kuchen geben und mit einer Gabel einquirlen, sodass ein schönes Muster entsteht
☺ Erdbeeren halbieren und locker auf dem Kuchen verteilen
☺ Schokonaps verstreuen
☺ Mindestens 2 Stunden kalt stellen

Aufgemerkt: Wenn man den Kuchen am gleichen Tag isst, ist der Boden besonders schön knusprig.

Insgesamt betrachtet dauert der Kuchen durch die Wartezeiten etwas länger in der Herstellung, aber es sind keine Schwierigkeiten vorhanden. Und schmecken tut er großartig!! 😊