

Kuchen und Gebäck

Erdbeer - Schmand - Kuchen

Zutaten:

Schüttelteil:

- 80 g Butter
- 170 g Weizenmehl
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 80 g Zucker
- 1 EL Vanille-Zucker
- 2 Eier
- 75 ml Buttermilch

Belag:

- 500 g Schmand (24%)
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Vanillie-Zucker
- 2 EL Zucker
- 500 g Erdbeeren

Guss:

- 1 Pck. Tortenguss, klar
- 250 ml Orangensaft

Zubereitung:

- Butter in einem kleinen Topf zerlassen und etwas abkühlen lassen. Mehl und Backpulver mischen, in eine verschliessbare Schüssel sieben und mit dem Zucker und Vanille-Zucker vermengen. Eier, Butter und Buttermilch zufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschliessen und mehrmals (insgesamt 15 - 30 Sekunden) kräftig schütteln, bis alle Zutaten vermischt sind.
- Alles mit einem Rührlöffel oder Schneebesen nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden, den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben, glatt streichen und backen. Ober- / Unterhitze: Etwa 180° C (vorgeheizt) Heißluft: Etwa 160° C (vorgeheizt) Backzeit: etwa 25 Minuten
- Boden aus der Form lösen, auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen und auf eine Tortenplatte legen. Den gesäuberten
- Springformrand darumlegen.
- Schmand mit dem Vanille-Zucker, Zucker und dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote verrühren. Auf dem Boden verteilen und vollständig erkalten lassen.
- Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, entstielen, in Scheiben schneiden und dachziegelartig auf die Schmandmasse legen.
- Aus dem Tortengusspulver und dem Orangensaft nach Packungsanleitung, aber ohne Zucker, den Guss zubereiten und von der Mitte aus über die Erdbeerscheiben geben. Die Torte mindestens eine Stunde kalt stellen.

Eindeutige ID: #1132

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 23-08-2025 12:00