

# Erdbeer-Kuchen mit Vollkornmehl

12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Vollkorn-Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)  
60 g Honig  
60 g Kokosblütenzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
1 Prise Salz  
100 g Dinkelvollkornmehl  
100 g Buchweizenmehl  
2 gestr. KL Dr. Oetker Natron

### Frischkäse-Belag:

400 g Cottage Cheese  
100 g in Stücke gebrochene Vollkornbiskotten  
 $\frac{1}{8}$  l frisch gepresster Orangensaft  
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
80 g Honig

### Belag:

400 g halbierte Erdbeeren

### Zum Bestreichen:

150 g Erdbeermarmelade  
3 EL Wasser

## 1 Vollkorn-Biskuitmasse:

Eier mit Honig, Kokosblüten-Zucker, Vanille-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Die Mehle mit Natron vermischen, dazugeben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Einen Backrahmen (20 x 28 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

- 2 Das erkaltete Vollkorn-Biskuit mithilfe eines Messers aus dem Backrahmen lösen, auf ein Kuchenblech geben und mit dem Backrahmen umstellen.

## 3 Belag:

Die Zutaten verrühren, auf das Vollkorn-Biskuit geben und glatt streichen. Die Erdbeeren gleichmäßig darauf verteilen.



④ **Zum Bestreichen:**

Marmelade mit Wasser verrühren und 1-mal aufkochen. Die Erdbeeren damit bestreichen und den Kuchen kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kokosblüten-Zucker kann auch durch Gelbzucker ersetzt werden.

