

Erdbeerkuchen vom Blech

ca. 20 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 60 Min.



Zutaten:

All-in-Masse:

250 g glattes Mehl
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
200 g weiche Butter
4 Eier (Größe M)

Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
40 g Zucker
½ l Milch
1 ½ kg Erdbeeren

Guss:

2 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot
6 gestr. EL Zucker
½ l Wasser

1 All-in-Masse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Einen Backrahmen auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 x 35 cm) stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

2 Belag:

Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung zubereiten, noch heiß auf dem erkalteten Kuchenboden verteilen und glatt streichen. Die Erdbeeren halbieren und auf dem Pudding verteilen.

3 Guss:

Tortengeleepulver mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und mit einem Esslöffel auf den Erdbeeren verteilen. Den Guss fest werden lassen.