



Rezeptkarte

Erdbeerkuchen mit Backstube - Zitrus

Zutaten (4 Personen):

Biskuit (für 2 Böden): 75 g Mehl, 75 g Speisestärke, 1 TL Backpulver, 150 g Zucker, 4 Eier, Prise Salz, 1 TL Backstube - Zitrus; Vanillecreme: 125 ml Milch, Mark von ½ Vanilleschote, 30 g Zucker, 2 Eigelb, 15 g Maisstärke, 100 ml Sahne; Guss: 270 ml Wasser, 30 ml Grenadine, 1 EL Zucker, 3 Blatt Gelatine; Belag: 750 g Erdbeeren, 200 g Mandelstifte geröstet

Zubereitung (ca. 1,5 Stunden):

Für den Biskuit die Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz fast steif schlagen. Kurz bevor das Eiweiß steif ist langsam den Zucker zugeben und weiter schlagen, bis eine glänzende, feste Eiweißmasse entsteht. Anschließend die Eigelbe mit 1/3 der Eiweißmasse mit dem Handrührgerät aufschlagen. Mehl, Backpulver und Speisestärke zusammen sieben und mit Backstube - Zitrus mischen. Anschließend die Mehlmischung abwechselnd mit dem restlichen Eiweiß vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Springform (Ø 26 cm) füllen und auf der mittleren Schiene bei 180°C Heißluft ca. 25-30 Minuten backen. Für die Vanillecreme 2/3 der Milch mit dem Zucker und dem Vanillemark in einem Topf aufkochen. Nebenbei die Maisstärke mit dem Eigelb und 1/3 der Milch homogen verrühren. Die Eigelbmasse auf einmal in die heiße Milch geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Die Creme auskühlen lassen und die Sahne aufschlagen. Die ausgekühlte Vanillecreme durch ein feines Sieb streichen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Den kalten Biskuit in der Höhe halbieren und einen Boden mit 90 % der Vanillecreme gleichmäßig bestreichen. Die Erdbeeren eng an eng auf der Vanillecreme verteilen. Für den Guss die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Nun Wasser, Grenadine und Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine einrühren. Den Guss erkalten lassen bis dieser anfängt leicht zu gelieren. Jetzt zügig und dünn über den kalten Erdbeerboden verteilen und direkt für 30 Minuten kaltstellen. Zum Schluss den Rand dünn mit der restlichen Vanillecreme bestreichen und mit den gerösteten Mandelstiften ausgarnieren.