

Erdbeerkuchen mit Vanille-Puddingcreme



Zutaten für eine Obstbodenform (Ø 26 - 28 cm)

Für den Teig:

- 360 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 170 g Zucker
- 200 ml neutrales Öl
- 250 ml Wasser

Für die Vanillecreme:

- 350 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 3 Päckchen Vanillezucker
- 3 EL Zucker
- 3 Blatt Gelatine
- 150 g Magerquark
- 200 g Sahne
- ca. 2 EL Erdbeerkonfitüre

Belag:

- ca. 300 g Erdbeeren
- 1 Päckchen roter Tortenguss
- 2 EL Zucker

Zubereitung:

1. Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.
2. Eine Tortenbodenform mit Butter oder Margarine einfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Eier mit Vanillezucker und Zucker in einer Schüssel leicht aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen und sieben. Wasser mit Öl vermischen und abwechselnd mit Mehl unter die Eier-Mischung rühren. Teig in die vorbereitete Form füllen und im Backofen ca. 25 Minuten backen. Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und komplett auskühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit 300 ml Milch aufkochen lassen. 50 ml Milch mit Puddingpulver verrühren und in die Milch mit einem Schneebesen rühren. Alles nochmal aufkochen lassen und mit Zucker und Vanillezucker süßen. Gelatine im Wasser einweichen und danach unter den warmen Pudding rühren. Pudding mit Frischhaltefolie bedecken und etwas abkühlen lassen. Danach Quark unterrühren. Sahne steif schlagen und ebenso unterrühren.
5. Den abgekühlten Kuchenboden mit Erdbeerkonfitüre bestreichen. Puddingcreme darauf verstreichen und in den Kühlschrank stellen.
6. Erdbeeren vorsichtig waschen, putzen und halbieren, bzw. vierteln, danach auf die Puddingcreme verteilen.
7. Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und über die Erdbeeren gießen.