


# Getränkter Erdbeerkuchen

etwa 20 Stücke

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Teig:

5 Eier  
1 Eigelb  
2 EL Wasser, heiss  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
120 g Mehl  
1 TL Dr. Oetker Backpulver  
70 g Mandeln, geschält,  
gemahlen

### Guss:

300 g Erdbeeren, frisch oder  
tiefgekühlt  
40 g Zucker

### Creme:

200 g Philadelphia®  
(Doppelrahm-Frischkäse)  
150 g Erdbeerkonfitüre  
250 g Halbfettquark

### Garnitur:

Erdbeeren

## 1 Vorbereiten:

Die Erdbeeren auftauen lassen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Teig:

Für den Teig Eier, Eigelb und Wasser mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Salz in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, in zwei Portionen auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Mandeln kurz unterarbeiten.

Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, bemehlt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Kuchen etwa 15 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

**Rille: mittlere Rille**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

### 3 Guss:

Inzwischen für den Guss aufgetaute Erdbeeren mit Zucker pürieren. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den heissen Boden sofort mit einer Gabel dicht an dicht einstechen. Das Püree auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Den Boden erkalten lassen.

### 4 Creme:

Für die Creme Frischkäse mit Erdbeerkonfitüre und Quark cremig aufschlagen. Den Kuchen in Stücke schneiden. Die Creme mit einem Löffel auf die Stücke klecksen.

### 5 Garnitur:

Zum Garnieren Erdbeeren abspülen, trocken tupfen, putzen und vierteln. Erdbeeren auf die Kleckse legen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In der Erdbeersaison den Kuchen mit Püree aus 300 g frischen Erdbeeren zubereiten.