

Sandra's Rezepttipp:

Leckerschmecker Erdbeer-Blechkuchen

Zutaten für ca. 20 Stücke:

- 250g Butter
- 330g Zucker
- 1 Pck.
Vanillezucker
- 4 Eier
- 250g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 4 EL Milch
- 3 Blatt Gelatine
- 500g Quark
- 200ml Sahne
- 1,2 kg Erdbeeren
- 2 Pck. Tortenguss
- 5 EL geröstete
Mandelblättchen



Foto: Sandra Wilms

Zubereitung

1. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Butter, 250g Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier einrühren. Mehl mit Backpulver mischen, mit der Milch abwechselnd unterziehen.
2. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und ca. 30 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Gelatine einweichen. Quark und 3 EL Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit 3 EL Quark verrühren und dann unter den übrigen Quark ziehen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne mit restlichem Zucker steif schlagen und unterziehen. Erdbeeren waschen, putzen und evtl. halbieren.
4. Quark auf den Teigboden streichen, Beeren dicht an dicht daraufsetzen. Tortenguss nach Angabe zubereiten und die Erdbeeren damit überziehen. Mandelblättchen anrösten und darauf streuen. Eventuell mit Puderzucker bestäuben.

Ich wünsche Euch einen grandiosen Leckerschmecker-Appetit und wunderbaren Augen- und Gaumenspaß.

Sandra