

Schmand-Kuchen mit Erdbeeren

Zutaten:

4 Eier
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
125 ml Öl
150 ml Mineralwasser mit Orangensaft gemischt
250 g Mehl
3 Teelöffel Backpulver

Für den Belag:

600 ml Sahne
400 g Schmand
2 Päckchen Vanille-Puddingpulver (ohne Kochen)
1,5 kg Erdbeeren
2 Päckchen Tortenguss rot

Backofen auf 175 ° C (Umluft) vorheizen. Für den Rührteig Eier, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Öl und Mineralwasser zugeben, Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen. Auf dem Blech abkühlen lassen. Für den Belag flüssige Sahne mit Puddingpulver und Vanillinzucker steif schlagen, Schmand unterheben, auf den Boden streichen, Beeren waschen und putzen, den Kuchen damit belegen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und über die Erdbeeren geben.

Tipps: Die Erdbeeren lassen sich gut durch Himbeeren austauschen. Diese kommen gefroren auf die Sahne. Dann eignet sich ein Guss aus Himbeersirup, Wasser und Tortenguss. Der Boden lässt sich einen Tag vorher backen, Creme und Erdbeeren sollte man frisch darauf geben. Die halbe Menge reicht für eine 28er-Springform.