

Juni 2014

Erdbeerkuchen mit Sahneguss

Zutaten:	Zubereitung:
125 g Fett 250 g Mehl 65 g Zucker 1 Ei	in eine Schüssel geben, mit den Knethacken des Handrührgerätes zu einem glatten Mürbeteig kneten.
Teig auf einem Springformboden auswellen, überstehenden Teig nach innen klappen. Den Rand einsetzen, Teig innen an den Backblechrand drücken. Den Boden mit einer Gabel ca. 8mal einstechen.	
2 ganze Eier 75 g Zucker 1 P. Vanillezucker	schaumig rühren.
1 Becher Sahne	einrühren, den Eier- Guss auf dem Mürbteig verteilen.
Bei 180° C 40 Minuten backen.	
500 - 600 g Erdbeeren	waschen, putzen, halbieren.
Den erkalteten Tortenboden mit den Erdbeeren belegen.	
1 P. Tortenguss	nach Packungsanleitung herstellen und gleichmäßig über den Früchten verteilen.

