

Erdbeer-Schmand-Kuchen

Kuchen » Erdbeer

Zutaten (20 Stücke)

- » 3 Ei(er)
- » 260g Zucker
- » 250g Schlagsahne
- » 350g Mehl
- » 1 Pk. Backpulver
- » 750g Schmand
- » 1 Pk. Vanillesaucenpulver
- » 750g Erdbeeren
- » 1 gr. Dose Aprikose(n)
- » 100g Himbeergelee
- » 30g Pistazienkerne

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Für den Teig die Eier und 225g Zucker schaumig schlagen. Sahne unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben und unterheben. Teig auf ein gefettetes Backblech (35x40cm) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C 20-25min backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

2. Schmand, restlichen Zucker und Soßenpulver verrühren. Erdbeeren halbieren. Aprikosen gut abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Schmandmasse auf den Teig geben und glatt streichen.

3. Kuchen in Stücke schneiden. Jedes Stück mit Erdbeeren und Aprikosenspalten belegen. Himbeergelee erwärmen und über dem Obst verteilen, abkühlen lassen. Pistazien grob hacken und den Kuchen damit bestreuen.

Nährwerte: 290kcal/E5g/F14g/KH35g pro Stück

angelegt am: 04.11.2003

Rezept-Nr: 666

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke