

## Erdbeerkuchen mit Vanillecreme



### Zutaten:

Für den Biskuitboden:

- 3 Eier (Größe M)
- 2 EL kaltes Wasser
- 90 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 90 g Mehl
- etwas Butter für die Form
- etwas Semmelbrösel für die Form

Für den Belag:

- 250 ml Milch
- 0,5 Pck. Vanillepuddingpulver
- 1 EL Zucker
- 700 g Erdbeeren
- 1 Pck. roter Tortenguss (klein)

### Zubereitung:

Zuerst den Ofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Eine Obstbodenform oder Springform (Ø 26 cm) gut einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen.

Für den Biskuitboden das Eiweiß mit 2 EL kaltem Wasser, Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Eigelbe kurz unterrühren. Mehl mit einem Teigschaber unterheben. Biskuitteig in die Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 min backen.

Den Biskuitboden aus der Form holen, auskühlen lassen und mit einem Tortenring einrahmen. Für den Belag das halbe Päckchen Vanillepuddingpulver mit Milch und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten.

Pudding auf den Biskuitboden geben und glatt streichen. Erdbeeren waschen und putzen und auf die Puddingmasse setzen. Kurz abkühlen lassen.

Den roten Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und über die Erdbeeren gießen. Guss fest werden lassen.

Wenn der Guss fest ist, mit einem Messer zwischen Tortenring und Kuchen entlang fahren und vorsichtig den Tortenring entfernen.

Guten Appetit!

### Tipps

- So kommt der Biskuitboden leichter aus der Form: Mit einem Messer den Rand des frisch gebackenen Biskuits vorsichtig von der Backform lösen. Den Biskuit sofort aus der Form nehmen und auf ein Backblech stürzen. Vollständig auskühlen lassen.