

Der Ratz-Fatz-Erdbeerkuchen

Erdbeeren gehen immer.
Der Kuchen ist schnell
gemacht und kommt ganz
ohne Gelatine aus, was enorm
Zeit spart.
In nicht mal 30 Minuten hast
du einen luftig, leckeren
Erdbeerkuchen auf dem Tisch.



Zutaten

Für den Teig (Biskuit-Boden)

- x 6 El Zucker
- x 3 Eier
- x 6 El Mehl
- x 6 El. Öl
- x ½ Päckchen Backpulver
- x 1 Prise Salz
- x 1 Teelöffel Butter und Mehl für die Form

Für den Belag

- x 500 g Erdbeeren
- x 500 g Speisequark 0,2%Fett, auch Magerquark genannt
- x 125 g Mascarpone
- x 2-3 El Zucker
- x 3 Päckchen Sahnesteif
- x ½ Zitrone, Saft und abgerieben Schale

Küchenhardware

- x Springform 26-28 cm Durchmesser
- x Rührschüssel
- x Schneidbrett mit kleinem Messer
- x Handmixer
- x Esslöffel
- x Teigschaber

Tipp: Ist die Erdbeersaison vorbei, kannst du stattdessen Himbeeren nehmen, ist fast genauso lecker

Zubereitung Teig

1. Backofen auf 190°C Ober-Unterhitze vorheizen. In der Rührschüssel mixt du den Zucker mit den Eiern solange bis eine schaumige Creme entstanden ist.
2. Jetzt gibst du das Öl, das Mehl samt Backpulver und die Prise Salz hinzu und mixt alle Zutaten gut durch.
3. Das Stückchen Butter in die Form geben und mit einem Küchentuch verreiben. Den Teelöffel Mehl reinstreuen und schwenken bis es sich gut in der Form verteilt hat.
4. Den recht flüssigen Teig in die Springform geben und im Backofen für 10-12 Minuten backen bis er leicht gebräunt und schön aufgegangen ist (Stäbchenprobe).
5. Den fertigen Biskuit aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen

Zubereitung Belag

1. Die Erdbeeren waschen und den grünen Deckel abschneiden und die Erdbeeren halbieren.
2. 500 g Quark mit Mascarpone, Zucker und dem Sahnesteif in eine Rührschüssel geben und zu einer festen Creme verrühren. Abschmecken ob noch Zucker ran soll oder ein Spritzer Zitrone.
3. Die Creme auf dem Biskuit verstreichen und mit den Erdbeeren belegen. Fertig!