



## ERDBEER VANILLE BLECHKUCHEN

*für ein Blech 25x35 cm*

### Zutaten für den Teig:

- \* 6 Eier
- \* 160 g Zucker
- \* 1 Päckchen Vanillezucker
- \* 1 Prise Salz
- \* 160 g glattes Mehl

### Zutaten für die Puddingcreme:

- \* 500 ml Milch
- \* 1 ½ Päckchen Vanillepudding-Pulver (ca. 70g)
- \* 5 EL Zucker
- \* 250 ml Sahne

### Zutaten für den Belag:

- \* 500 g Erdbeeren
- \* Essbare Blüten für die Deko

### Zubereitung:

- \* Zuerst den Pudding für die Puddingcreme zubereiten, da dieser auskühlen muss – am Besten über Nacht. Dafür die Milch in einen Topf geben, einige Esslöffel zurückbehalten. Den Zucker zur Milch in den Topf geben und aufkochen. Inzwischen das Puddingpulver mit der übrigen Milch verrühren. Wenn die Milch kocht, den Topf vom Herd ziehen, das Puddingpulver einrühren und erneut kurz aufkochen bis der Pudding eindickt. Den fertigen Pudding in eine Schüssel geben und direkt auf die Oberfläche des Puddings etwas Frischhaltefolie legen, damit sich keine Haut bildet. Den Pudding auskühlen lassen und am Besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- \* Für den Biskuitboden ein Backblech (25x35 cm) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- \* Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem elektrischen Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig schlagen. Das dauert mindestens 5 Minuten – die Masse sollte hellgelb (fast weiß) sein und deutlich an Volumen zugenommen haben. Nun das Mehl vorsichtig mit einem Schneebesen unter die Eimasse heben. Den Teig dann in das vorbereitete Backblech gießen und glatt streichen. Im heißen Ofen etwa 15 Minuten backen.
- \* Den fertig gebackenen Boden aus dem Backblech stürzen und das Backpapier abziehen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- \* Die Erdbeeren waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
- \* Die Sahne steif schlagen. Den Pudding kurz glattrühren und dann die Sahne unter den Pudding heben. Die Puddingcreme auf den Biskuitboden streichen und gleichmäßig verteilen. Die Erdbeerstücke auf dem Kuchen verteilen und evtl. mit ein paar essbaren Blüten dekorieren. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.