

Rezept für Sommerkuchen mit Erdbeeren

Sommer, Sommer, Sommer ☀️. Machen Sie eine Kaffeepause im Garten, mit diesem Sommerkuchen mit Erdbeeren ein Genuss.

Zutaten für den Kuchen:

- 4 Eier
- 300 gr Zucker
- 1 Zitrone (Schale und Saft) 5 EL heisses Wasser
- 180 gr Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Vanillepulver

Zutaten für die weisse Schokoladencreme:

- 4 dl Sahne
- 200 gr weisse Schokolade

Garnitur:

je nach Belieben, ca. 300 – 500 gr frische Erdbeeren

Zubereitung

Weisse Schokoladencreme:

1. Zerkleinern Sie die Schokolade.
2. Erhitzen Sie die Sahne in einer Pfanne, ohne sie zu kochen. Fügen Sie die Schokolade hinzu rühren Sie, bis sie schmilzt.
3. Drei Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Kuchen:

1. Heizen Sie den Backofen auf 175°C vor.
2. Montieren Sie den Assistenten mit der Kunststoffschüssel und den Schneebeesen.
3. Ei und Zucker verquirlen, bis der Teig sehr luftig und leicht ist.
4. Die Zitrone schälen und den Saft auspressen.
5. Fügen Sie das heisse Wasser und den Zitronensaft dem Teig hinzu, gut vermischen.
6. Mehl, Backpulver, Vanillepulver und Zitronenschale mischen und dem Teig beigegeben, glatt verrühren.
7. Eine Backform (Springform) einfetten und mit feinen Semmelbröseln oder Mehl bestreichen.
Den Teig in die Backform geben.
8. 30 Minuten im Ofen backen. (Stellen Sie sicher, dass der Teig trocken ist)
9. Den Kuchen abkühlen lassen und in 3 Kuchenböden schneiden.

Dekoration:

1. Montieren Sie den Assistenten mit der Kunststoffschüssel und den Schneebeesen.
2. Die Schokoladencreme schaumig schlagen (ca. 4-5 Min.)
3. Die Erdbeeren waschen und zerkleinern.
4. Legen Sie den ersten Boden auf einen Teller und fügen Sie Erdbeeren hinzu.
5. Fügen Sie den nächsten Boden hinzu und fügen Sie Schokoladencreme hinzu.
6. Fügen Sie den letzten Boden hinzu und verteilen Sie die Schokoladencreme über den ganzen Kuchen. Mit Erdbeeren dekorieren.



ANKARSRUM®

H O M E . M A D E .