



## *Himmlicher Erdbeerkuchen*

### Zutaten:

#### *Für den Mürbeteig:*

100 g Butter  
45 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Eigelb  
1 Prise Zimt (kann, muss aber nicht)  
150 g Mehl  
1 EL Wasser

25 g Mehl  
1 gestrichener TL Backpulver

#### *Für den Marzipanrand:*

100 g Marzipan  
½ Eiweiß  
1 TL Havanna Club (optional)

#### *Für den Biskuitboden:*

2 Eiweiß  
3 EL Wasser  
100 g Zucker  
2 Eigelb  
25 g Speisestärke

#### *Zusätzlich:*

1 Päckchen Puddingpulver (plus Milch und Zucker, die Ihr zum Kochen nach Packungsanweisung braucht)  
ca. 500 g Erdbeeren  
1 Päckchen Tortenguss (plus Zucker, den Ihr zum Kochen nach Packungsanweisung braucht)

### Zubereitung:

1. Zuerst bereitet Ihr den Mürbeteig vor. Hierfür verknetet Ihr alle Zutaten bis auf das Mehl gut miteinander. Das Mehl gebt Ihr nämlich als letzte Zutat hinzu. Knetet nur so lange bis das Mehl sich mit dem restlichen Teig verbunden hat. Denn zu langes Kneten würde den Teig „brandig“ werden lassen. Das heißt, dass Fett und Mehl sich trennen und der Teig seine Bindungsfähigkeit verliert. Euer Teig würde also sehr bröselig werden. Formt den Teig zu einer Kugel und wickelt ihn in Frischhaltefolie. Ab damit in den Kühlschrank für mindestens eine halbe Stunde.
2. Nun geht's an den Biskuitboden. Hierfür schlägt Ihr Eiweiß und Wasser zu einem sehr steifen

*Viele weitere Rezepte findest du unter: [www.kathi-koestlich.de](http://www.kathi-koestlich.de)*



Schnee. Stellt diesen zur Seite. Anschließend schlägt Ihr Eigelb und Zucker zu einer hellgelben Creme auf. Keine Angst, das dauert etwas. Hebt danach den Eischnee vorsichtig unter, siebt das Mehl-Gemisch darüber und vermengt alles zu einer homogenen Masse. Legt den Boden Eurer Springform (Ø 26cm) mit Backpapier aus und fettet den Rand gut ein. Gebt den Teig in die Springform und ab damit in den vorgeheizten Ofen für 10 bis 12 Minuten bei 200°C Heißluft. Sobald der Teig goldbraun ist, solltet Ihr die Stäbchenprobe machen. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen hängen bleibt, könnt Ihr ihn aus dem Ofen nehmen. Lasst ihn ausreichend abkühlen.

3. Jetzt nehmt Ihr den Mürbeteig aus dem Kühlschrank und rollt ihn aus. Legt ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und stecht ihn mit der Gabel ein paar mal ein. Ab damit in den Ofen bei 210°C Heißluft für 5 Minuten. Lasst den Boden danach etwas abkühlen.
4. In der Zwischenzeit könnt Ihr den Marzipanrand vorbereiten. Dazu müsst Ihr einfach alle Zutaten miteinander vermengen. Das geht am besten mit der Hand in einer kleinen Schüssel. Füllt die Masse in eine Spritztüle und verteilt sie gleichmäßig auf dem Rand des schon vorgebackenen Mürbeteigs. Und wieder ab damit in den Ofen für weitere 5 Minuten. Danach könnt Ihr den gebackenen Mürbeteig rausnehmen und zur Seite stellen.
5. Kocht nun den Pudding nach Packungsanweisung. Lasst ihn kurze Zeit abkühlen und verteilt 2 EL des Puddings auf dem Mürbeteig. Schaut, dass der Marzipanrand nicht zu viel davon abbekommt. Jetzt könnt Ihr den Biskuitboden auf die Puddingschicht setzen und darauf nochmal etwa 5-6 EL des Puddings gleichmäßig verteilen. Ab damit in den Kühlschrank für etwa eine Stunde.
6. Währenddessen wascht Ihr die Erdbeeren, befreit sie vom Strunk und halbiert sie. Sobald der Pudding auf dem Teig abgekühlt ist, könnt Ihr die Erdbeeren darauf verteilen.
7. Kocht zum Schluss den Tortenguss nach Packungsanweisung und gießt ihn gleichmäßig über die Erdbeeren. Nochmal eine Runde ab damit in den Kühlschrank und dann könnt Ihr es Euch schmecken lassen.