

Erdbeer-Blechkuchen

Zutaten (Blech 25x30cm)

300g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver
300g Zucker
Schale einer halben Zitrone
Saft einer halben Zitrone
4 Eier
150g weiche Butter
100ml Mineralwasser

Belag:

250g Quark
100ml Schlagsahne
Etwas gemahlene Vanille
½ Päckchen Vanillinzucker
½ Päckchen Sahnesteif

1 Schale Erdbeeren
1 Schale Himbeeren
Etwas gehackte Pistazien



Zubereitung

1) Heizt den Backofen auf 180 °C Umluft vor. Dann gebt ihr alle Teigzutaten in eine Schüssel und rührt alles mit den Rührbesen des Handrührers 2 Minuten auf höchster Stufe durch. Gebt den Teig auf ein gefettetes Backblech und streicht ihn glatt. Backt den Kuchen auf der mittleren Schiene 20-25 Minuten.

2) Schlagen die Sahne zusammen mit dem Sahnesteif, dem Vanillinzucker und der Vanille steif. Verrührt anschließend den Quark mit der geschlagenen Sahne.

Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Dann in Scheiben schneiden.

3) Nehmt den Kuchen aus dem Ofen und lasst ihn gut abkühlen. Man kann den Boden auch sehr gut am Vortag backen und über Nacht mit Klarsichtfolie stehen lassen, bevor man ihn dann am nächsten Tag fertigstellt.

4) Sahne-Quark-Masse auf dem Boden verstreichen und Erdbeeren sowie Himbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Gehackte Pistazien über den Kuchen streuen.