



Petronellas

magischer Erdbeerkuchen

Wenn du nicht weiter weißt oder etwas noch nicht kannst, lasse dir von einem Erwachsenen helfen.

Zutaten

Für den Tortenboden:
350 g Mehl • 190 g Butter
70 g Puderzucker
Prise Salz

Für die Creme:
200 ml Milch • 6 Eier
200 g Zucker, 300 ml Sahne
100 ml Creme Fraiche
60 g Speisestärke
Mark einer Vanilleschote

Außerdem:
600 g Erdbeeren
50 ml Maracuja Saft
2 EL Zucker
1 TL Speisestärke
Glitzer, Deko etc.

So wird's gemacht

Für den Boden:
Alle Zutaten vermengen und in eine 26-28cm Springform drücken.
Sowohl den Boden als auch den Rand mit dem Teig bedecken.
Backofen auf 200° C Umluft vorheizen.

Für die Creme:
Eier und Zucker schaumig schlagen, restliche Zutaten hinzufügen und alles glatt rühren. Masse vorsichtig auf den Boden gießen. Kuchen 50-60 Minuten backen, nach 20 Minuten Backzeit auf 170° C herunterstellen.

Zum Schluss:
In einem Topf 100g Erdbeeren, Maracujasaft und Zucker erhitzen, pürieren, durch ein Sieb geben und nochmal aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und in die kochende Masse rühren bis die Sauce eindickt. Vor dem Servieren: Erdbeeren halbieren, auf den Kuchen geben und die Sauce über die Erdbeeren gießen. Zum Schluss noch Glitzer und Deko hinzugeben, um den Kuchen seine einzigartige Magie zu verleihen.



Boje