

Versunkener Erdbeerkuchen



Fruchtig, knackig, lecker

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std

1. Versunkener Erdbeerkuchen

Zutaten

- 200 g Butter, weich
- 200 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 50 ml Sahne
- 300 g Mehl
- 50 g Weichweizengrieß
- 1 P. Backpulver
- 800 g Erdbeeren

Für den Mandelkrokant

1 EL Butter
100 g Mandeln, gestiftelt
3 EL Zucker
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Springform (Durchmesser 28 cm) einfetten und mit Weichweizengrieß ausstreuen.
3. Für den Mandelkrokant die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Mandelstifte darin schwenken. Den Zucker darüber streuen und unter Rühren karamellisieren lassen. Auf ein Stück Backpapier legen und abkühlen lassen.
4. Erdbeeren putzen und halbieren.
5. Für den Teig Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren.
6. Nach und nach die Eier einzeln unter Rühren dazugeben.
7. Sahne unterrühren.
8. Mehl, Grieß und Backpulver mischen, auf den Teig sieben und ebenfalls unterrühren.
9. Den Teig in die Form füllen, glattstreichen und mit den Erdbeeren belegen.
10. Zum Schluss den Mandelkrokant über den Erdbeeren verteilen.
11. Den Kuchen für ungefähr 1 Stunde backen (bitte Stäbchenprobe machen!), evtl. nach 45 Minuten mit Alufolie abdecken.
12. Nach der Backzeit direkt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
13. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.