



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

schnell, einfach, gut

Erdbeer-Blechkuchen

Zutaten für Schokoladenbiscuit (rechteck., grosses Kuchenblech)

6 Eiweiss, 6 EL Wasser

200 g Zucker

2 P. Vanillezucker

1 Zitrone abger. Schale

6 Eigelb

150 g Mehl

150 g Speisestärke (Paidol, Maizena)

150 g Halbweissmehl

10 g Kakaopulver

1 P. Backpulver

für den Belag

1 kg Erdbeeren

Zucker

**Geschl. Rahm oder Vanillecreme (dick oder Pudding)
oder beides**

Das Eiweiss mit dem Wasser steif schlagen und den Zucker, Vanillezucker und abgeriebener Zitrone einrieseln lassen. Die Eigelbe unterrühren.

Mehl, Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver vermischen, darüber sieben und locker unterheben.

Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen.

Im auf 180 ° vorgeheiztem Backofen 25 – 30 Min. backen, auf ein Kuchengitter stürzen und das Papier vorsichtig abziehen. Den Boden vollständig erkalten lassen.

Vanillecreme oder -pudding herstellen, abkühlen lassen. Rahm steif schlagen und darunter ziehen o d e r nur Schlagrahm auf den Biskuitboden streichen.

Die Erdbeeren waschen, je nach Grösse halbieren oder vierteln und sehr dicht auf die Vanillecreme oder Rahm legen. Ev. noch mit restl. Schlagrahm garnieren.

Varianten:

Biskuitboden mit Erdbeergelée bestreichen oder tränken mit Fruchtsaft od. Kirsch