

PETRONELLA APFELMUS MAGISCHER ERDBEERKUCHEN

Petronella hat gemeinsam mit den Zwillingen in ihrem Garten Erdbeeren gesammelt und macht daraus einen magischen Erdbeerkuchen – viel Spaß beim Nachbacken!



Zutaten Tortenboden:

- 350 g Mehl
- 190 g Butter
- 70 g Puderzucker
- Prise Salz

Zutaten Creme:

- 200 ml Milch
- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 300 ml Sahne
- 100 ml Creme Fraiche
- 60 g Speisestärke
- Mark einer Vanilleschote

Zutaten Garnierung:

- 600 g Erdbeeren
- 50 ml Maracuja Saft
- 2 EL Zucker
- 1 TL Speisestärke
- Glitzer, Deko etc. nach Wunsch

Und so wird's gemacht:

Für den Boden:

1. Alle Zutaten vermengen und den Teig dann in eine 26-28cm Springform drücken. Sowohl der Boden als auch der Rand sollte mit dem Teig bedeckt sein.
2. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für die Creme:

1. Eier und Zucker schaumig schlagen, restliche Zutaten hinzufügen und alles glatt rühren. Die Masse vorsichtig auf den Boden gießen.
2. Kuchen 50-60 Minuten backen, nach 20 Minuten Backzeit auf 170 Grad herunterstellen.

Für die Erdbeer-Garnierung:

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



Rezept