

Tim Mälzer | Erdbeer-Kuchen

Zutaten für 1 Springform 26 cm Durchmesser

Für den Belag:

- 1 kg Erdbeeren
- 6 EL Erdbeer-Konfitüre
- 1 EL Tortenguss-Pulver
- 1 EL Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 100 g Haselnussblättchen

Für den Teig:

- 30 g Butter
- 120 g Mehl Type 405
- 125 g Zucker
- 30 g Speisestärke
- 5 Eier Größe M
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Backofen auf 175 °C (Umluft auf 160 °C) vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen.

Butter schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mehl und Speisestärke mischen. Die Eier trennen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. 125 g Zucker nach und nach unter Rühren einrieseln lassen und 30 Sekundeniterrühren. Die Eigelbe mit dem Schneebesen unterheben. Die Mehl-Mischung in 3 Portionen auf die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben. Die Butter zügig dazugeben.

Den Teig in die Springform füllen und sofort im heißen Ofen auf einem Rost im unteren Ofendrittel 35 Minuten backen. Anschließend auf einem Gitter in der Form vollständig abkühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und gut abtropfen lassen.

Biskuit aus der Form lösen und die Oberfläche ca. 3 mm dünn abschneiden, damit sie schön eben ist. 4 EL Erdbeer-Konfitüre auf dem Boden gleichmäßig verstreichen. Die Erdbeeren dicht an dicht daraufsetzen.

Das Tortenguss-Pulver mit 1 EL Zucker, dem Zitronensaft und 150 ml kaltem Wasser in einem Topf verrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen, dann 1 – 2 Minuten abkühlen lassen und mit einem Esslöffel über den Erdbeeren verteilen.

Den Rand des Kuchens mit 2 EL Erdbeer-Konfitüre bestreichen und mit den Haselnussblättchen verzieren.

Rezept: Tim Mälzer