

Erdbeerkuchen

Für einen Kuchen:

Biskuitteig:

2 (Größe M) Eier	1 Eigelb	75 g Zucker
1 Prise Salz	$\frac{1}{2}$ EL Vanille-Zucker	$\frac{1}{2}$ (Bio-) Zitrone
60 g Mehl	15 g Speisestärke	25 ml Milch
25 g Butter		

Konditorcreme:

1 Schote Vanille	250 ml Milch	3 (Größe M) Eigelb
40 g Zucker	25 g Speisestärke	

Buttercreme:

Konditorcreme	100 g weiche Butter	1 Prise Salz
---------------	---------------------	--------------

Belag:

1 kg mittelgroße Erdbeeren	$\frac{1}{2}$ Zitrone
100 g Gelierzucker (3:1)	
3-4 EL Orangenlikör	ca. 80 g Mandelblätter

Biskuitteig:

Für den Biskuitboden die Eier und das Eigelb in eine große Schüssel geben. Zucker, Salz und Vanille-Zucker hinzufügen. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen. Die Schale mit einer feinen Reibe dünn abreiben und in die Schüssel geben. Alles mit den Quirlen eines Handrührgeräts in etwa fünf Minuten schaumig schlagen.

Das Mehl und die Speisestärke mischen. Die Mischung in einem feinen Sieb über die Eier-Zucker-Masse sieben. Die Mehlmischung mit einem großen Schneebesen vorsichtig unterheben. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen (lauwarm). Die Butter darin schmelzen lassen. Die Milch-Butter-Mischung nach und nach unter Rühren (mit dem Schneebesen) in die Biskuitmasse laufen lassen. Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen. Die Biskuitmasse in die Form geben und mit einem Teigschaber glatt streichen.

Den Biskuit im heißen Backofen auf der unteren Schiene in etwa 40 Minuten goldbraun backen. Die Stäbchenprobe machen. Dafür mit einem Holzstäbchen in den Biskuit stechen und wieder herausziehen. Der Biskuitboden ist fertig, wenn am Stäbchen kein Teig hängen bleibt.

Den Biskuitboden herausnehmen und abkühlen lassen. Den Boden mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen und aus der Form nehmen. Das Backpapier abziehen.

Konditorcreme:

Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark mit dem Messerrücken herauskratzen. Die Milch in einen Topf geben, das Vanillemark und die Schote hinzufügen und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Milch zugedeckt etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen die Eigelbe in eine Schüssel geben und den Zucker hinzufügen. Beides mit den Quirlen eines Handrührgeräts in etwa fünf Minuten dickschaumig schlagen. Die Speisestärke dazugeben und unter die Eier-Zucker-Masse rühren. Die Vanillemilch durch ein Sieb dazugießen. Alles sofort mit einem Schneebesen verrühren. Die Mischung wieder in den Topf gießen. Die Mischung unter Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen und kochen lassen, bis eine puddingartige Creme entsteht. Die Creme zum Abkühlen in eine Schüssel füllen. Die Schüssel mit der Creme in eine Schüssel mit Eiswasser stellen und so lange rühren, bis die Creme kalt ist.

Buttercreme:

Butter und Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen eines Handrührgeräts in etwa fünf

Minuten cremig schlagen. Die Konditorcreme nach und nach dazugeben und unterrühren.

Belag:

Den Biskuitboden auf ein Tortenblech legen und mit dem Orangenlikör gleichmäßig beträufeln. Die Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen. Die Buttercreme auf dem Biskuitboden verteilen und rundum glatt streichen. Auch den Außenrand des Biskuitbodens mit der Creme bestreichen. Die gerösteten Mandeln an den Außenrand drücken.

Die Erdbeeren abbrausen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen und putzen. Den Saft der Zitronenhälfte auspressen. 300 Gramm Erdbeeren mit dem Zitronensaft und dem Gelierzucker in einen hohen Mixbecher geben. Die Erdbeeren mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Erdbeerpüree durch ein feines Sieb streichen und in einem Topf auffangen. Das Püree bei mittlerer Hitze etwa vier Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die restlichen Erdbeeren mit einer Gabel durch das feine Gelee ziehen, etwas abtropfen lassen und dicht nebeneinander auf die Creme setzen. Den Kuchen etwa 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Tipp:

Das restliche Erdbeergelee noch einmal kurz aufkochen und in ein heiß ausgespültes Glas mit Schraubverschluss füllen. Schmeckt gut als Marmelade.

Johann Lafer am 13. April 2020