



Erdbeerkuchen

Zubereitungszeit: 140 Minuten

Rezept für: 8 Personen

Zutaten:

Vanillecreme:

2 Vanillestängel

1 Liter Milch

6 EL Zucker

2 EL Maizena

4 Eier

Belag:

1 Stk. Blätterteig, eckig und ausgewallt

1 kg Erdbeeren

5 EL Erdbeer-Konfitüre

Zubereitung:

1. alle Zutaten für die Vanillecreme bereitstellen
2. Vanillestängel längs halbieren und Schoten auskratzen
3. Milch, Zucker, Maizena und Eier mit dem Vanillestängel und den Vanillesamen mit dem Schwingbesen verrühren
4. unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
5. Sobald die Masse bindet und cremig wird, die Pfanne sofort von der Platte nehmen
6. ca. 2 Min. weiterrühren
7. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen
8. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen
9. auskühlen, ca. 2 Std. kühl stellen.

Blätterteig:

10. Blätterteig ganz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
11. den Teig mit einer Gabel gleichmässig einstechen, aussen einen Rand von ca. 1cm freihalten
12. bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) ca. 10 Minuten backen

Belag:

13. Erdbeeren waschen, rüsten und vierteln

Anrichten:

14. kalte Vanillecreme gleichmässig auf dem Blätterteig ausstreichen
15. geviertelte Erdbeeren auf der Vanillecreme verteilen, ohne grosse Zwischenräume
16. mit leicht warmer Erdbeer-Konfitüre bestreichen
17. den Erdbeerkuchen in 8 Stücke schneiden
18. evtl. mit Rahmtupf garnieren