

# Blechkuchen mit Erdbeeren

Von Kuchenfee

Schmandkuchen mit Erdbeeren vom Blech



|                               |                           |                        |                         |
|-------------------------------|---------------------------|------------------------|-------------------------|
| VORBEREITUNG<br><b>10 min</b> | BACKZEIT<br><b>25 min</b> | RUHEZEIT<br><b>n/a</b> | GESAMT<br><b>35 min</b> |
|-------------------------------|---------------------------|------------------------|-------------------------|

16 Stück · Schwierigkeit: Mittel

## Zutaten

### BODEN

- 4 x Eier
- 260 x Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Paket Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 120 x Öl
- Neutral
- 150 x Sprudelwasser
- 250 x Mehl
- 1 TL Backpulver

### CREME

- 600 ml Sahne
- Eiskalt
- 600 g Schmand
- 3 Paket Vanillinzucker
- 3 Paket Sahnesteif
- 3 EL Zucker
- 1,5 kg Erdbeeren
- gewaschen & halbiert

### DEKOR

- 2 EL Erdbeermarmelade
- 200 ml Sahne
- geschlagen
- 1 Paket Vanillinzucker
- 1 Paket Sahnesteif
- 8 x Erdbeeren
- halbiert
- 1 Pistazien

### Handvoll

- gehackt

## Zubereitung

### 1. BODEN

- 01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Rahmen aufs Blech stellen.
- 02 Eier mit Salz, Zucker, Zitronensaft & Vanillinzucker 5 - 10 Minuten stark aufschlagen.

## Werkzeuge

- Backrahmen
- Waage
- Winkelpalette
- Küchenmaschine
- Schüssel

- 03** Mehl & Backpulver vermengen und auf die Masse sieben. Öl & Wasser dazu geben und alles kurz verrühren.
- 04** Die Masse in den Rahmen geben & gleichmäßig verteilen. Goldig ausbacken und danach komplett auskühlen lassen.

## **2. FÜLLUNG**

- 01** Erdbeeren auf dem Boden verteilen.
- 02** Sahne, Schmand, Zucker & Vanillezucker aufschlagen. Kurz bevor die Masse steif geschlagen ist, das Sahnesteif einschlagen.
- 03** Die Creme auf dem belegten Boden verteilen und glatt streichen.
- 04** Marmelade in kleinen Häufchen auf der Masse verteilen und mit einem Zahnstocher in die Creme marmorieren.
- 05** Das Blech über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

## **3. DEKOR**

- 01** Die Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen, in einen Spritzbeutel geben und Rosetten aufspritzen.
- 02** Die Erdbeeren auf jede Rosetten setzen und mit Pistazien bestreuen.