

Erdbeer Zitronen Blechkuchen

Von Kuchenfee

Willkommen zu meinem neuesten Rezept, in dem ich einen köstlichen Blechkuchen mit Erdbeeren und Zitronen backe! Dieser Kuchen ist perfekt für den Sommer und ideal für alle, die eine erfrischende Note in ihrem Kuchen lieben.

In diesem Rezept werde ich dir Schritt für Schritt zeigen, wie man diesen leckeren Kuchen zubereitet. Ich werde dir zeigen, wie du den Teig für den Blechkuchen herstellst, wie du eine cremige Zitronencreme zubereitest und wie du die frischen Erdbeeren auf dem Kuchen arrangierst.

Dabei zeige ich dir auch einige Tipps und Tricks, damit dein Kuchen perfekt gelingt und du ihn in vollen Zügen genießen kannst. Das Beste daran ist, dass dieser Kuchen sehr einfach und schnell zuzubereiten ist, sodass er auch für Anfänger geeignet ist.

Also lass uns gemeinsam diesen köstlichen Blechkuchen mit Erdbeeren und Zitronen backen und den Sommer auf unsere Kaffeetafel bringen. Vergiss nicht, das Rezept zu speichern und auszuprobieren, damit du diesen leckeren Kuchen jederzeit genießen kannst. Viel Spaß beim Nachbacken!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
30 min	25 min	n/a	55 min

16 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

150 g	Butter
	<i>weich</i>
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Paket	Vanillinzucker
	Zesten einer Zitrone
4	Eier
	<i>Größe M</i>
270 g	Mehl
1 TL	Backpulver

ZITRONENCREME

	Saft einer Zitrone
50 g	Zucker
6 g	Agartine
250 g	Quark
	<i>Fettstufe egal</i>
400 ml	Sahne
	<i>eiskalt</i>

ERDBEERTOPPING

500 g	Erdbeeren
100 g	Zucker
20 ml	Wasser
6 g	Agartine

DEKOR

200 ml	Sahne
1 EL	Zucker
1 Paket	Sahnesteif
	Erdbeeren
	Zitrone
	Pistazien
	<i>gehackt</i>

Zubereitung

Werkzeuge

Backblech
Backrahmen
Waage
Küchenmaschine
Spritzbeutel

1. BODEN

- 01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder einen Backrahmen vorbereiten. (30 cm x 25 cm)
- 02 Butter, Zucker, Vanillinzucker, Salz & Zitronenzesten für einige Minuten kräftig aufschlagen. Ein Ei nach dem anderen gründlich unter die Masse schlagen.
- 03 Mehl & Backpulver vermischen und unter die Masse rühren.
- 04 Den Teig nun in die Form streichen und im Ofen goldig ausbacken. Danach in der Form komplett auskühlen lassen.

2. CREME

- 01 Den Saft einer Zitrone sowie die Agartine & den Zucker in einen Topf geben und unter rühren zwei Minuten brodelnd aufkochen. (Es sollten etwa 200 ml Saft sein, bei Bedarf einfach mit Wasser auffüllen)
- 02 Die Masse für einige Minuten auskühlen lassen, dann den Quark einrühren und weiter abkühlen lassen bis die Masse weniger als Lauwarm ist.
- 03 Sahne steif schlagen und zügig unter die Agartine Mischung ziehen. Die Masse dann auf den ausgekühlten Boden streichen oder spritzen und im Kühlschrank durchkühlen.



3. ERDBEERTOPPING

- 01 Die Erdbeeren in einem Topf mit den restlichen Zutaten bis auf die Agartine für einige Minuten kochen, sodass ein grobes Püree entsteht, dann die Agartine einrühren und weitere zwei Minuten aufkochen lassen.
- 02 Bevor die Erdbeermasse auf die Quarkmasse aufgetragen werden kann, sollte sie weniger als Lauwarm auskühlen.
- 03 Den Kuchen nun nochmals im Kühlschrank etwa zwei Stunden durchkühlen.
- 04 Für den Dekor nun etwas Sahne aufschlagen und mit einem Spritzbeutel Stückweise aufdressieren. Erdbeeren, Zitronen und Pistazien als Dekor auflegen.