



# Erdbeerkuchen vom grossen Ofenzauberer

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.  
Rühraufsatz einsetzen. Eier in den Mixtopf geben und 2 Min./50°C/Stufe 3,5 rühren.
2. Zucker zugeben, ohne Temperatur 10 Minuten/Stufe 3,5 weiterrühren.
3. Mehl und Backpulver zugeben und 4 Sek./Stufe 3 unterheben.
4. Den großen Ofenzauberer fetten und ein wenig mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf geben und glatt streichen.
5. Im Backofen auf dem Rost auf der untersten Schiene 20 Minuten backen.
6. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
7. Den Biskuitboden auskühlen lassen.  
Anschließend dünn mit Butter bestreichen.
8. Die Erdbeeren putzen, waschen und halbieren. Gleichmäßig auf dem Biskuit verteilen.
9. Den Tortenguss nach Anleitung zubereiten und gleichmäßig auf den Erdbeeren verteilen.

TIPP: Schmeckt auch mit anderen Obstsorten wie z.B. Pfirsichen oder Kirschen

## Zutaten:

- 4 Eier
- 160 g Zucker
- 160 g Mehl
- ½ Paket Backpulver
- 2-3 EL Butter
- 1 kg Erdbeeren
- 2 Pakete roter Tortenguss

## Benötigtes Material

Großer Ofenzauberer

## Zubereitungszeit

- 30 Minuten  
Zubereitungszeit
- 20 Minuten Backzeit