



Erdbeer - Traum - Schnitten

Zutaten für Teig:

250 g weiche Butter
 200 g Zucker
 Prise Salz
 5 Eier
 330 g Buchweizenmehl von Fam. Prinz
 3 TL Backpulver

Zutaten für Creme:

750 g Topfen
 100 g Zucker
 1 Pkg Vanillezucker
 2 TL Zitronensaft
 8 Blätter Gelatine
 400 g Sahne
 600 g Erdbeeren

für Deko:

150 g Vollmilchkuvertüre
 12 Erdbeeren



Zubereitung:

Weiche Butter mit Zucker und Salz schaumig schlagen, nach und nach die Eier zugeben, Buchweizenmehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Auf Blech streichen und bei 180 ° C 35 Minuten backen. In der Zwischenzeit für die Deko Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen, 12 Erdbeeren waschen und halbieren und halb in die Kuvertüre tauchen. Erdbeeren auf Backpapier legen und anziehen lassen.

Für die Creme:

Restliche Erdbeeren mit Zitronensaft und Vanillezucker pürieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Topfen mit Zucker verrühren, 4 - 5 EL des Erdbeerpürees zusammen mit der ausgedrückten Gelatine erwärmen und auflösen. Unter den Topfen rühren. Restliches Erdbeerpüree ebenfalls unterrühren.

Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Die Topfenmasse auf den ausgekühlten Kuchen streichen und für mind. 1 Stunde kühlen. Danach in Stücke schneiden und mit den Schokoerdbeeren garnieren.

Gutes Gelingen!

Onlineshop: www.hof-schoenauer.at