

Erdbeer-Donauwelle aus der großen Ofenhexe® oder dem großen Bäker von Pampered Chef®



Erdbeerkuchen mit Pudding-Sahne Creme aus der Ofenhexe® oder dem großen Bäker

Zutaten Creme:

750 g Milch

100 g Zucker

2 Päckchen Vanillepudding

1 Becher Sahne

1 Päckchen Sahnesteif

500 g Erdbeeren

Deko:

Zartbitterschokolade gerieben mit dem Knoblauchsneider von Pampered Chef®

Zutaten Boden:

250 g weiche Butter

150 g Zucker

5 Eier

1 Prise Salz

180 g Weizenmehl Type 405

1 Päckchen Backpulver

50 g Milch

2 EL Backkakao

Zubereitung:

Für die Creme den Pudding aus Milch, Zucker und Vanillepuddingpulver wie auf der Packung beschrieben herstellen und kaltstellen.

Nun rührst du den Kuchenboden wie folgt:

Butter, Zucker, Eier und Salz in den Thermomix® geben und 1 Minute/Stufe 5 schaumig schlagen.

Mehl, Backpulver und Milch dazugeben und 30 Sekunden/Stufe 5,5 verrühren.

Die Hälfte des Teiges in die entsprechende gefettete Stoneware Form geben und glattstreichen.

Zum restlichen Teig den Kakao dazugeben und 10 Sekunden/Stufe 5 verrühren und über den hellen Teig glattstreichen.

Dein Backofen ist auf 190C°/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 25 Minuten backen – Stäbchenprobe.

Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen in Deutschland liefert ein anderes Ergebnis.

In der Zwischenzeit rührst du deinen erkalteten Pudding glatt und schlägst die Sahne mit Sahnesteif im sauberen Mixtopf steif – 1:20 Minuten/Schmetterlingseinsatz einsetzen/Stufe 3 bleibe dabei auf Augenkontakt bis du siehst, dass die Sahne steif geworden ist.


Die Sahne zum Pudding geben und unterheben.

Die Erdbeeren mit dem Eierschneider von Pampered Chef® in Scheiben schneiden und zur Creme geben und unterrühren.

Nun die Crememasse auf den erkalteten Kuchenboden geben und glattstreichen.

Über die Creme gebe ich Zartbitter Schokostreusel die ich im Knoblauchschneider von Pampered Chef® frisch zubereite.

Den fertigen Kuchen abgedeckt mit dem Stretchfit in den Kühlschrank stellen und gut durchkühlen lassen, bis die Creme fest geworden ist (Auf meinem Bild siehst du, dass wir keine Geduld hatten).

Dies ist eine Rezeptidee von einer Kundin von Monika Camera. Danke für dieses leckere Kuchenrezept 

Viel Spaß beim Nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®