

## Baileys-Schokoladen Erdbeerkuchen gebacken im Ofenzauberer von Pampered Chef®



*Erdbeertorte mit Baileys Schokoladen Boden vom großen Ofenzauberer von Pampered Chef®*

### **Zutaten:**

200 g weiche Butter

200 g Zucker

1 Packung Vanille Zucker

6 Eier

280 g Weizenmehl Type 405

1 TL Backpulver

1 EL Backkakao

80 g geraspelte Zartbitter Schokolade

40 g Baileys Likör

### **Belag:**

250 g frische Erdbeeren

500 g Sahne

1 Packung Sahnesteif

2 Packungen Vanille Zucker

Als Deko etwas Erdbeersucker oder Himbeersucker auf den Kuchen streuen

### **Zubereitung:**

Butter in den Thermomix® geben und **10 Sekunden/Stufe 6** rühren.

Zucker, Vanillezucker und Eier nacheinander hinzufügen **2 Minuten/Stufe 5** rühren.

Mehl, Backpulver, Backkakao, geraspelte Schokolade und Baileys Likör hinzufügen – **10 Sekunden/Stufe 4** unterheben.

Den Teig in den mit Rapsöl gefetteten großen Ofenzauberer gießen und mit dem Mix`N Scraper glattstreichen.

In der Zwischenzeit den Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen.

Den Backofen auf **200°C/Ober-/Unterhitze vorheizen/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 30-35 Minuten** backen – Stäbchenprobe.

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

Nach dem Backen den Kuchen aus dem Backofen holen und auf das Kuchengitter mit Füßen von Pampered Chef® stellen und völlig erkalten lassen.

In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und nach dem abkühlen des Bodens die Sahne mit dem kleinen Streicher auf dem Tortenboden glattstreichen.

Als Deko habe ich Erdbeerzucker obendrauf gestreut.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef®**