



Erdbeerstreuselkuchen

Zutaten

Für den Teig

250 g Mehl
1 TL Backpulver
125 g Zucker
1 Messerspitze Zimt
1 Ei
125 g Butter

Für den Frucht-Belag

750 g Erdbeeren
2 Päckchen roter Tortenguss
250 ml Weißwein oder Wasser
4 EL Zucker

Für den Sahne-Belag

200 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
4 Blätter Minze

Zubereitung

Für den Teig und die Streusel

Die Streusel aus den Zutaten für den Teig fertigen und 2/3 davon in eine eingefettete Springform drücken. Den Rest auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Anschließend beide Portionen im vorgeheizten Backofen für etwa 10–15 Minuten bei 180 °C backen.

Den ausgekühlten Boden vorsichtig in einem Tortenring auf eine Tortenplatte legen.

Für den Frucht-Belag

Die gewaschenen Erdbeeren halbieren und auf dem Tortenboden verteilen.

Den Tortenguss nach Angabe mit Zucker und Wein oder Wasser zubereiten und anschließend über die Erdbeeren geben. Den Kuchen 2 Stunden zum Aushärten des Tortengusses kaltstellen.

Für den Sahne-Belag

Die mit Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif fest geschlagene Sahne über die Erdbeeren geben. Die Torte mit den auf dem Blech gebackenen Streuseln garnieren und mit der Minze dekorieren.