



 60 Minuten

 Einfach

## ERDBEERBLECHKUCHEN

Dieser fruchtig-süße Blechkuchen schmeckt am besten mit Schlagsahne und mit Blick aufs Meer.

 *So wird's gemacht :*

### SCHRITT 1

Den Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 250 g Butter mit 225 g Zucker in eine Schüssel geben und ca. 5 Min. cremig rühren. Die Eier nacheinander hinzufügen und unterrühren. 250 g Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen und unterrühren.

### SCHRITT 2

Die übrige Butter mit dem Zucker, Vanillezucker, Mehl und den gemahlenden Mandeln in einer zweiten Schüssel zu Streuseln verarbeiten. Die Erdbeeren waschen, entkelchen und je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden.

### SCHRITT 3

Ein Backblech (32 x 32 cm) einfetten und den Teig darauf möglichst gleichmäßig verstreichen. Anschließend die Erdbeeren darauf verteilen und den Streuselteig in kleinen Portionen darüber geben. Im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. goldbraun backen.

### SCHRITT 4

Die Schlagsahne in eine Schüssel geben und mit dem Mixer streif schlagen. Dabei nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen. Den Erdbeerkuchen abkühlen lassen, in Stücke teilen und mit einem großen Klecks Schlagsahne genießen.

### NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1784/426

Fett (g): 30



### Zutaten

16 Stück

325 g Butter

275 g Zucker

4 Eier (Größe M)

300 g Mehl

0.5 Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

40 g gemahlene Mandeln

600 g Erdbeeren

500 ml MILRAM Frische Schlagsahne

3 EL Puderzucker

Kohlenhydrate (g): 36

Eiweiß (g): 5