



Mama Wutz' Erdbeerkuchen

Zutaten für den Kuchen:

- 6 Eier
- 150 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt oder
1 Pck. Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Backform Ø 24 cm
- Backpapier

Zutaten für die Erdbeer-Schicht:

- 750 g TK-Erdbeeren
- 100 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 8 g AgarAgar

Zutaten für die Quark-Sahne-Schicht:

- 500 g Magerquark
- 100 g Zucker
- 200 g kalte Sahne
- 1 Pck. Sahnesteif oder 2 TL San Apart
- Rosa Lebensmittelpaste

Materialien für die Dekoration:

- 6 große Erdbeeren
- 3 Schaschlikspieße
- Peppa-Köpfe (am Ende der Bastelanleitung)
- Schere
- Klebeband
- Kleber



Biskuit backen

Sechs Eier, 150 g Zucker, 1 TL Vanilleextrakt und eine Prise Salz in eine große Schüssel geben und auf höchster Stufe 15 Minuten steif schlagen.



150 g Mehl in die Zucker-Ei-Masse sieben und vorsichtig mit einem Schneebesen von außen nach innen einrühren.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.



Den Teig in eine gefettete 24 cm große Backform geben. Den Kuchen im Backofen 25 Minuten backen. Tipp: Stäbchenprobe machen! Wenn der Kuchen durchgebacken ist, den Kuchen 5 Minuten im offenen Ofen stehen lassen und dann den Kuchen vorsichtig aus der Form nehmen und abkühlen lassen.



Erdbeer-Schicht

750 g tiefgefrorene Erdbeeren, 100 g Zucker und 1 El Zitronensaft in einen Topf geben und zum Kochen bringen.



Wenn die Erdbeeren weich sind, werden sie püriert. Dazu kannst du die Erdbeeren in eine Schüssel geben, wenn du einen beschichteten Topf hast.



Die Erdbeermasse zum Kochen bringen und dann den Agar-Agar dazugeben und 2 Minuten aufkochen lassen. Dann die Erdbeermasse zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.



Den kalten Biskuit in der Mitte durchschneiden. Den unteren Teil des Kuchens zurück in die Backform legen.



Backpapier in Streifen schneiden und um den Kuchen legen und die Backform wieder einspannen.



Die leicht abgekühlte und angedickte Erdbeermasse auf den Kuchen geben und glatt streichen. Den Kuchen in den Kühlschrank kaltstellen.



Quark-Sahne-Schicht

200 g kalte Sahne aufschlagen. Während dessen das Sahnesteif oder das San Apart langsam einrieseln lassen. Die Sahne kurz zur Seite stellen.



500 g Magerquark mit 100 g Zucker ebenfalls aufschlagen.



Danach die Sahne mit einem Schneebesen unterrühren.



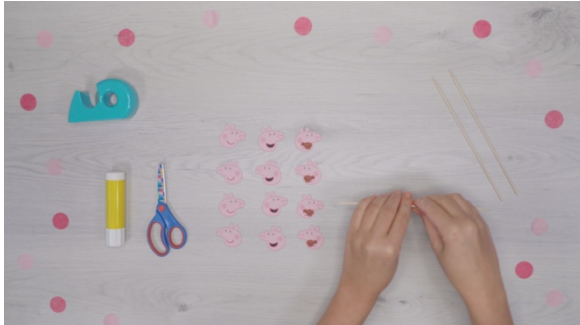
Die Hälfte der Creme auf die hart gewordene Erdbeerschicht geben und glatt streichen.



Die zweite Kuchenhälfte oben auf die Sahne-Creme legen. Den Kuchen wieder kaltstellen.



Die andere Hälfte der Quark-Sahne-Creme mit rosa Lebensmittelpaste einfärben und ebenfalls kaltstellen.



Dekoration basteln

Die Peppa-Köpfe ausdrucken und ausschneiden. Die Peppa-Köpfe befinden sich am Ende der Bastelanleitung. Die drei Schaschlikspieße vorsichtig in der Mitte durchbrechen.



Einen Peppa-Kopf mit Klebeband an einen Spieß kleben und den passenden spiegelverkehrten Peppa-Kopf mit Kleber bestreichen und aufkleben.



Die Erdbeeren oben und unten gerade abschneiden und die Peppa-Köpfe durch die Mitte der Erdbeere durchstechen.



Den Kuchen aus dem Kühlschrank holen und aus der Backform nehmen und die Backpapierstreifen abziehen.



Den Kuchen einmal umdrehen und mit der rosa Sahne-Quark-Creme bestreichen.



Die sechs Peppa-Erdbeeren auf dem Rand des Kuchens einstecken.



Gut gemacht!
Mama Wutz' Erdbeerkuchen ist fertig!

Peppa-Köpfe für die Peppa-Erdbeeren:

