



Klassischer Erdbeerkuchen.



 Arbeitszeit: 20 min

 Koch- & Backzeit:

 1 Kuchen

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 1 Biskuitboden
- 500g frische Erdbeeren, gewaschen und halbiert
- 1 Päckchen Tortenguss, klar
- 250ml Wasser
- 50g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 250ml Schlagsahne, geschlagen (optional)

Zubereitung

Den Biskuitboden in die Kuchenform geben. Die Erdbeeren gleichmäßig auf dem Biskuitboden verteilen. In einem Topf das Wasser, Zucker, Vanilleextrakt und Tortenguss vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Den heißen Tortenguss gleichmäßig über den Erdbeeren verteilen. Abkühlen lassen, bis der Guss fest wird. Vor dem Servieren den Kuchen mit geschlagener Sahne garnieren, falls gewünscht.

