

Mandel-Erdbeer-Kuchen



Einfach zubereitet und trotzdem richtig lecker! Lockerer Mandelkuchen mit saftigen Erdbeeren und knackiger Mandel-Zucker-Kruste. Praktisch für auch Picknicks und für unterwegs, da er sich problemlos transportieren lässt.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 35 min

ZUTATEN

Für den Teig

225 g Butter, weich

125 g Rohrzucker

6 Eier Gr. M

1 TL Vanille-Extrakt

1 Prise Salz

250 g Mehl
175 g Mandeln, gemahlen
1 gehäufter TL Backpulver
150 ml Milch

Außerdem

250-300 g Erdbeeren
75 g Mandeln, gehobelt (nach Wunsch mehr)

Für die Zuckerkruste (optional)

Etwas Butter in Flocken
Zucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 180 °C vorheizen.
2. Eine Backform 20 x 30 cm einfetten oder einen Backrahmen einstellen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen.
3. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, vom Grün befreien und je nach Größe evtl. halbieren oder vierteln.
4. Für den Teig die Butter mit dem Rohrzucker cremig rühren.
5. Die Eier einzeln gründlich unterrühren.
6. Salz und Vanille-Extrakt ebenfalls unterrühren.
7. In einer separaten Schüssel Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch portionsweise unter den Teig rühren.
8. Den Teig in die Backform/den Backrahmen füllen und glattstreichen.
9. Die Erdbeeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht andrücken.
10. Mit gehobelten Mandeln bestreuen. Für die Zuckerkruste (optional) kleine Butterflocken und Zucker auf den Mandeln verteilen.

11. Für 30-40 Minuten im unteren Ofendrittel backen. (Stäbchenprobe)
12. Nach der Backzeit abkühlen lassen und vor dem Servieren in Stücke schneiden.