

Erdbeer-Schmand-Blechkuchen (mit Fruchtvariante) aus dem Thermomix

Zutaten:

Rührteig:

250g Butter, weich in Stücken
300g Zucker
4 Eier
250g Milch
500g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz



Belag:

400g Schmand
10g Zitronensaft
80g Vanillezucker
30g Speisestärke
1000g Erdbeeren, halbiert (oder alternative Früchte)

Zubereitung:

Rührteig:

Backofen auf 180°C vorheizen. Ein tiefes Backblech (Fettpfanne) mit Backpapier belegen.

Butter, Zucker und Eier in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 4** verrühren.

Milch, Mehl, Backpulver und Salz zugeben, mithilfe des Spartels **20 Sek./Stufe 5** verrühren und Teig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen. Mixtopf spülen.

Belag:

Schmand, Zitronensaft, Vanillezucker und Speisestärke in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 3** verrühren und auf dem Teig verteilen.

Erdbeeren und Zucker in einer Schüssel mischen, auf dem Kuchen verteilen, 45-50 Minuten (180°C) backen abkühlen lassen, in 20 Stücke schneiden und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Ruhezeit: ca. 1:20 Std.

Schwierigkeitsgrad: medium

Guten Appetit!