

ERDBEER-SCHMAND-KUCHEN

(für etwa 8 Personen)



ZUBEREITUNG

Backofen auf **175 °C (Umluft)** vorheizen. Für den Rührteig Eier, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Öl und Sprudel zugeben. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Im vorgeheizten Ofen etwa **25 Minuten** backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

Für den Belag flüssige Sahne mit Puddingpulver und Vanillinzucker steif schlagen, Schmand unterheben, auf den Boden streichen. Erdbeeren waschen und putzen, den Kuchen damit belegen. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und über die Erdbeeren geben.

ZUTATEN

Für den Rührteig:

4 Eier
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
125 ml Öl
150 ml Orangensprudel
250 g Mehl
3 Teelöffel Backpulver

Für den Belag:

600 ml Sahne
400 g Schmand
2 Päckchen Vanillepuddingpulver (ohne Kochen)
1,5 kg Erdbeeren
2 Päckchen Tortenguss rot