

Süßes / Backen / Kinder / super schnell /

Beerenkuchen

Während unseres Nordseeurlaubes haben Flynn und ich einen schönen Nachmittag in einem Cafe verbracht, das nicht nur eine unglaublich schöne Location zu bieten hat, ein altes Reetdachhaus samt großen Garten und drumherum nur Felder und Wiesen, sondern auch durch seinen Kuchen besticht! Wer mir auf Instagram folgt, erinnert sich vielleicht. Ich habe für Flynn einen Beerenkuchen ausgesucht – Biskuitteig, Pudding, frische Erd- und Blaubeeren und on top Erdbeersauce! 1,2,3 war ein gigantisch großes Tortenstück in Flynns kleinem Bauch verschwunden. Eigentlich hatte ich darauf spekuliert etwas abzubekommen. Aber nichts da! Da dachte ich sofort: muss ich zu Hause auch machen! Optisch sieht das gute Stück nach viel Arbeit aus, ist aber super einfach und schnell gemacht. Und auch der [Vanille-Milchpudding](#) kommt hier zum Einsatz und passt perfekt in die Mitte von Biskuit und frischen Beeren. Flynn hat die homemade Variante ebenso gut geschmeckt, wie die aus dem Urlaub. Zum Glück mussten wir uns zu Hause nicht mit einem Stück zufriedengeben, sondern hatten einen ganzen Kuchen! So stiegen meine Chancen, diesmal etwas abzubekommen, in die Höhe.

Zutaten für den Biskuitboden

- 3 - Eier
- 1 - Vanillezucker
- 50 gr - Zucker
- 100 gr - Mehl

Zutaten für den Belag

- 1 Portion - Vanille-Milchpudding
- 300 gr - Erdbeeren
- 100 gr - pürierte Erdbeeren
- 80 gr - Blaubeeren

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 g Umluft vorheizen.
2. Die Eier zusammen mit dem Vanillezucker und Zucker in eine Schüssel geben und entweder mit dem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Nun das Mehl hineinsieben und kurz unterrühren, bis ein glatter, fluffiger Teig entsteht.
3. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Rand leicht fetten. Den Teig in die Form füllen und für 20 Minuten im Backofen backen.
4. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, die Blätter entfernen und anschließend halbieren. 100 g mit einem Pürierstab pürieren, bis eine feine Erdbeersauce entsteht.
5. Die Blaubeeren waschen und ordentlich abtropfen lassen.
6. Den fertigen Biskuitboden abkühlen lassen, bevor der kalte (!) Pudding auf dem Kuchenboden

verteilt wird. Die halbierten Erdbeeren und Blaubeeren darauf verteilen. Zum Abschluss noch die Erdbeersauce rüberträufeln und den Kuchen kalt stellen oder sofort servieren.

Hinweis: Es kann anstelle des Vanille-Milchpuddings, auch ganz normaler Vanillepudding verwendet werden. Die Menge sollte hierbei auch mit 500 ml Milch angerührt werden!

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia