

Frau Holle Kuchen

Zutaten für 1 Blech:

Für den Boden:

- 450 g Weizenmehl
- 250 g Zucker
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 250 ml Orangenlimonade (oder Mineralwasser)
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Päckchen Backpulver



Für die Fruchtschicht:

- 500 g Erdbeeren
- 2 Päckchen Tortenguss (rot)
- 2 EL Zucker
- 2 EL Wasser

Für die Sahneschicht:

- 600 ml Sahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker

Zum Bestreuen:

- 100 g weiße Schokolade

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 70 Minuten

Ruhezeit: 2 Stunden

Frau Holle Kuchen vom Blech zubereiten:

1. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.
2. Bereite als erstes den Boden zu: Mische dazu in einer Schüssel die trockenen Zutaten. Gib dann die Eier, Öl und die Limonade hinzu. Verrühre alles zu einem geschmeidigen Teig.
3. Verteile den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech. Backe ihn für 20 Minuten im Ofen. Lass den Boden anschließend abkühlen.
4. Bereite währenddessen die Fruchtschicht zu: Püriere dazu die Erdbeeren. Mische in einem Topf den Tortenguss mit Zucker und Wasser. Gib dann das Erdbeerpüree hinzu. Lass die Mischung aufkochen.
5. Verteile die Erdbeerschicht auf dem Kuchen. Lass den Fruchtspiegel gut abkühlen.
6. Schlage anschließend die Sahne mit Sahnesfest und Vanillezucker steif. Verteile die Sahne gleichmäßig auf den Kuchen.
7. Reibe zum Schluss die Schokolade darüber. Stelle den Kuchen bis zum Verzehr kalt.

Achtung bei der Zubereitung: Lass deine Fruchtschicht in Ruhe abkühlen. Denn gibst du die Sahneschicht auf warmen Untergrund, verläuft sie und das ganze Aufschlagen war umsonst.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

