REZEPT FÜR KASTENKUCHEN MIT ERDBEEREN

KASTENKUCHEN MIT ERDBEEREN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 12 Stücke | 80 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 180 g weiche Butter
- 180 g SweetFamily Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 ml Milch
- Fett und Mehl für die Form
- etwas SweetFamily Bio-Puderzucker

6834

ZUBEREITUNG

316	6	36	15
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. 400 g Erdbeeren putzen und würfeln. Butter, Bio-Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln gründlich unterschlagen. Mehl bis auf 1 EL mit Backpulver mischen und mit Milch kurz unterrühren. Erdbeeren mit übrigem Mehl bestäuben und vorsichtig unter den Teig heben.

2. Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Kastenform (30 cm lang) streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 60 Minuten backen, bei Bedarf zum Ende der Backzeit Oberfläche mit Backpapier locker abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen.

3. Übrige 100 g Erdbeeren putzen und halbieren. Kuchen mit Puderzucker bestäuben und mit Erdbeeren garnieren.