

# AMARULA ERDBEERKUCHEN

Wir nutzen die Erdbeerzeit in vollen Zügen aus - dazu haben wir Jana ins Rennen geschickt, um einen zauberhaften Erdbeerkuchen mit Amarula zu zaubern. Wer kann schon einen solchen Gaumenschmaus verwehren, wenn nicht nur die Sahne-Creme, sondern selbst der Biskuitboden mit Amarula verfeinert ist?

## ZUTATEN:

Biskuitboden:

4 Eier (Gr. M oder 3 Gr. L)

225 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

120 g Mehl

Amarula-Erdbeer-Creme:

300 g Schlagsahne

1 Päckchen Sahnesteif

1 Päckchen Vanillezucker

1 EL Zucker

100 g Schmand

50 ml Amarula (oder mehr nach Geschmack)

300 g Erdbeeren

50 ml Amarula zum Tränken des Biskuitbodens

200 g Erdbeeren als Dekoration

## ZUBEREITUNG:

Biskuitboden:

Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine 26 oder 28 cm Springform unten mit Backpapier auslegen und gut mit Butter oder Margarine einfetten.

Mit einer Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät die Eier und den Zucker für mindestens 5 Minuten zusammen aufschlagen. Der Zucker soll sich komplett auflösen. Die Masse wird richtig luftig, ähnlich wie Baiser.

Den Vanillezucker hineingeben und gut unterrühren. Dann das Mehl vorsichtig unterheben, bis der Teig glatt ist.

Anschließend den Teig in die Springform geben und gleichmäßig verteilen. Etwas auf die Arbeitsplatte klopfen, damit die Luftbläschen hochsteigen.

Für ca. 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen, denn jeder Backofen ist anders).

Den Biskuitboden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit einem Messer den Rand entlang gehen. Dann die Seiten der Springform entfernen.

Nun den breiten Biskuitboden in der Hälfte teilen, um insgesamt zwei Böden verwenden zu können. Hierzu mit Hilfe von 5 bis 6 Zahnstochern oder Streichhölzern die Mitte des Biskuitbodens markieren (reinstecken) und oberhalb mit einem scharfen langen Messer in der Mitte vorsichtig und langsam durchschneiden. Die Oberseite mit beiden Händen vorsichtig abnehmen und zur Seite legen.

Amarula-Erdbeer-Creme:

Die Schlagsahne steif schlagen und Zucker, Vanillezucker sowie den Sahnesteif langsam einrieseln lassen. Den Schmand unter die Sahne heben. Dann vorsichtig den Amarula und danach die Erdbeeren unterrühren.

30 ml Amarula zum Tränken des Biskuitbodens werden zunächst benötigt. Die untere Hälfte des Biskuitboden vorsichtig mit Hilfe eines Backpinsels mit etwas Amarula beträufeln/bestreichen. Darauf achten, dass es nicht zu viel wird, er soll nur leicht durchfeuchten. Wieder den Tortenring drum herumgeben.

Dann 3/4 der Amarula-Erdbeer-Creme auf dem Kuchenboden in der Springform gleichmäßig verstreichen.

Die obere Hälfte des Biskuitbodens auf die Creme geben. Dann den Kuchen sowie den Rest der Amarula-Erdbeer-Creme für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Mit einem Messer am Kuchen im Tortenring vorsichtig entlangfahren und diesen abnehmen.

Anschließend den Rest der Amarula-Erdbeer-Creme auf der Mitte des oberen Biskuitbodens verteilen. Den Amarula-Erdbeer-Kuchen mit frischen Erdbeeren garnieren. Und wenn ihr mögt noch etwas Amarula darüber fließen lassen. Dann: Genießen!

[/dkpdf-columns]