

Perfekt für den Sommer: Mandelkuchen mit frischen Erdbeeren

So lecker, dass man nicht mehr aufhören kann zu essen

Ich fiebere jedes Jahr der Erdbeerzeit entgegen. Wenn Ende April, Anfang Mai endlich saftig süße Erdbeeren aus dem Umland auf dem Markt stehen. Dick, rot und duftend. Gegen den Geschmack frischer, saisonaler und regionaler Erdbeeren haben die Winterbeeren aus Spanien & Co. leider keine Chance (von der Klimabilanz mal ganz abgesehen).

Und weil ich vor ein paar Tagen auf dem Markt war und ein Verkäufer mir "Zwei Schalen für vier Euro!" entgegenbrüllte, musste ich die mitnehmen. Einfach so naschen reicht ja schon, aber in Kombination mit Kuchen sind sie noch viel besser aufgehoben. Also kramte ich aus einer Umzugkiste (ein Hoch auf Beschriftungsetiketten – so wusste ich zumindest gleich in welcher) die kleine Springform raus.

Was ich backen würde, war mir nach einem Blick in Vorrats- sowie Kühlschrank klar. Eine angebrochene Tüte gemahlene Mandeln und ein halbvoller Becher Sahne – das gibt einen Mandelkuchen mit Vanille-Schlagsahne und frischen Erdbeeren. So einfach. Und wirklich so unfassbar lecker!



Zutaten für eine kleine Springform:

- 40g Butter, Zimmertemperatur
- 75g Rohrzucker
- 1 Ei, das Eiweiß steifgeschlagen
- 50g Dinkelmehl
- 100g gemahlene Mandeln
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- 40 ml Milch
- 65 g griechischer Joghurt

Für den Belag:

- 1/2 Becher Schlagsahne
- 1 Tl Vanillezucker
- zwei gute Handvoll Erdbeeren, nach Belieben in Kokoszucker gezogen

Anleitung für Mandelkuchen mit frischen Erdbeeren:

In einer großen Rührschüssel Butter und Zucker schaumig schlagen, das Ei trennen und das Eigelb zur Zucker-Butter-Mischung rühren. Das Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen. Die Mandeln mit dem Mehl und dem Backpulver in eine zweite Schüssel geben und mischen. Milch und Joghurt zur Butter-Zucker-Ei-Mischung und cremig rühren. Anschließend die trockenen Zutaten gut mit dem Rührgerät einarbeiten. Zuletzt den Eischnee unterheben.

Den Teig in eine gefettete und bemehlte Sprinfgorm und alles bei Gasstufe 4 ca 20 Minuten backen. Zwischendurch mit einem Zahnstocher testen, ob der Teig schon fest ist, er sollte nicht zu hart sein.

Nach der Backzeit den Kuchen auf einem Rost vollständig abkühlen lassen und in der Zwischenzeit die Schlagsahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. So wird sie fester und rutscht nicht an den Seiten vom Kuchen, wenn man die Erdbeeren drauf dekoriert.

Ist der Kuchen abgekühlt, kommt die Schlagsahne drauf, dann

die Erdbeeren oben drauf drapieren (nicht zu ordentlich) und fertig! Lecker!