

# Knuspriger Erdbeerboden mit Sahne

Zutaten | 1 Obstbodenform, ca. 12 Stücke

200 g	Dinkelmehl
½ TL	Backpulver
150 g	Butter
50 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Eigelb
1 Kg	Erdbeeren
1 Pck.	Tortenguss
250 ml	Sahne
2 Pck.	Vanillezucker

Zubereitungszeit: 40 Min.

## Zubereitung:

- Form gut einfetten, den Rand mit Paniermehl ausstreuen, die glatte Fläche in der Mitte mit Backpapier auslegen.
- Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelb zu einem Mürbeteig verkneten, ausrollen und in die Form legen. Bei 150°C ca. 20 Minuten ausbacken. Anschließend den Boden stürzen, das Backpapier entfernen und den Boden auskühlen lassen.
- Erdbeeren waschen, vom Blütenstiel befreien und mit der Stielseite nach unten auf den Mürbeteigboden legen.
- Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und über die Erdbeeren gießen.
- Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen.
- Erdbeerkuchen mit Sahne servieren.

## Tipp:

Der Erdbeerboden sollte unbedingt frisch gegessen werden, sonst saftet der Boden durch und ist nicht mehr knackig.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 260 g

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
1127 kcal	112 g	28,4 g	4,4 g	57,3 mg